叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 5 个章节

1. 我最喜欢的100道菜(my Hundred Favorite Recipes) 000001

2. 我最喜欢的100道菜(my Hundred Favorite Recipes) 000002

3. 我最喜欢的100道菜(my Hundred Favorite Recipes) 000003

4. 我最喜欢的100道菜(my Hundred Favorite Recipes) 000004

5. 我最喜欢的100道菜(my Hundred Favorite Recipes) 000005

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

我最喜欢的100道菜(My hundred favorite recipes)
第1/5页

[maɪ] ['hʌndrəd]
My **Hundred**
我的 百

我的一百

['feɪvərɪt] ['resəpɪz]
favorite **Recipes**
最喜欢的 食谱

最喜欢的食谱

['meəri] [bleɪk]
Mary **Blake**
玛丽 布莱克

玛丽·布莱克

['kɒpiraɪt]
Copyright
版权

版权

[kɑ:'neɪʃn] [mɪlk] ['prɒdʌkts] [ˌsi: 'əʊ] . -
Carnation **Milk** **Products** **Co** **.** **1927**
康乃馨 牛奶 产品 合作 . -

雀巢牛奶制品公司，1927年

C485 — ['prɪntɪd] [ɪn][ju:] . [es] . [ə; eɪ] . [wʌn]
C485 **—** **Printed** **in** **U** **.** **S** **.** **A** **.** **1**
C485 — 打印 在 U . S . 一个 . 1

C485—美国印刷1

“ [ðə; ði] ['tɜ:npaɪk] [rəʊd][tu:; tə] ['pi:pəlz] [hɑ:ts] [ai][faɪnd]
“ **The** **turnpike** **road** **to** **people's** **hearts** **I** **find**
“ 这 收费公路 路 到 人们的 心 我 寻找

我发现，通往人们心灵的捷径就是“收费公路”。

[laɪz] [θru:] [ðeə(r)] [maʊðz] , [ɔ:(r)][ai] [mis'teik] [mæn'kaɪnd] .
Lies **through** **their** **mouths** **,** **or** **I** **mistake** **mankind** **.**
谎言 通过 他们的 嘴 , 或者 我 错误 人类 .

他们口中吐露谎言，或者我误以为是人类。

” — ['dɑ:ktər; draɪv] . -
” **—** **Dr** **.** **Wolcot**
” — 博士 . -

——沃尔科特博士

[ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [ɪz][sent][tu:; tə][ju:; jʊ][ɪn][ðə; ði][həʊp] [ðæt] [ə'mʌŋ] [ɪts]['resəpɪz][ju:; jʊ] [wɪl] [faɪnd] ['meni]
This **little** **book** **is** **sent** **to** **you** **in** **the** **hope** **that** **among** **its** **recipes** **you** **will** **find** **many**
这 小的 书 是 发送 到 你 在 这 希望 那 之中 它是 食谱 你 将要 寻找 许多
[nju:] [ænd; ənd]['teɪsti] ['dɪʃɪz] .
new **and** **tasty** **dishes** **.**
新的 和 可口 菜肴 .

寄给你这本小册子，希望你能从中找到许多新颖美味的菜肴。

[maɪ] [əʊn] ['feɪvərɪt] ['resəpɪz][ɑ:(r); ə(r)] [kən'teɪnd] [ˌhɪər'ɪn] , [wʌn] ['hʌndrəd] [ɒv; əv][ðem; ðəm] ,
My **own** **favorite** **recipes** **are** **contained** **herein** **,** **one** **hundred** **of** **them** **,**
我的 自己的 最喜欢的 食谱 是 包含 在此处 , 一 百 的 他们 ,

本书收录了我最喜欢的食谱，共一百个。

[ænd; ənd][ai][kæn; kən] ['prɒmɪs] [ðæt] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ðem; ðəm][ɔːl] ['θʌrəli] ['præktɪkl] .

and	I	can	promise	that	you	will	find	them	all	thoroughly	practical	.
和	我	能	承诺	那	你	将要	寻找	他们	全部	彻底	实际的	.

我可以保证，你会发现它们都非常实用。

['meəri] [bleɪk]

Mary	Blake
玛丽	布莱克

玛丽·布莱克

[həʊm] [ˌiːkə'nɒmɪks] [dɪ'pɑːtmənt]

Home	Economics	Department
家	经济学	部门

家政系

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk] ['prɒdʌkts] ['kʌmpəni] .

Carnation	Milk	Products	Company	.
康乃馨	牛奶	产品	公司	.

雀巢奶制品公司。

['ɑː.fɪsɪz] [æt; ət]

Offices	at
办公室	在

办公室

[oʊ'kɑːnəˌmoʊˌwɑːk] , [wɪs] . , ['eilmə] , [ɒnt] . ,

Oconomowoc	,	Wis	.	,	Aylmer	,	Ont	.	,
奥科诺莫沃克	,	威斯	.	,	艾尔默	,	安大略省	.	,

威斯康星州奥科诺莫沃克，安大略省艾尔默

[njuː] [jɔːk] , [ænd; ənd][sɪ'æt(ə)l] , [wɒʃ] . [ˌtuː'tuː]

New	York	,	and	Seattle	,	Wash	.	2
新的	约克	,	和	西雅图	,	洗	.	2

纽约和华盛顿州西雅图。2

[ðə; ði] [dɪ'laɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [njuː] [ɪn] ['kʊkəri]

The	Delight	of	the	New	in	Cookery
这	喜	的	这	新的	在	烹饪

烹饪新事物的乐趣

[nəʊ]['mætə(r)] [haʊ] [əʊld][ə; eɪ] ['stɔːri] ['kʊkɪŋ] [ɪz][tuː; tə][ˌjuː 'es] ,

No	matter	how	old	a	story	cooking	is	to	us	,
不	事情	如何	老的	一个	故事	烹饪	是	到	我们	,

无论烹饪对我们来说是多么古老的故事，

[nəʊ]['mætə(r)] [haʊ] ['lɪt(ə)l] [zest] [wiː; wi] [θɪŋk] [wiː; wi][hæv; həv][fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,

no	matter	how	little	zest	we	think	we	have	for	it	,
不	事情	如何	小的	热情	我们	思考	我们	有	为了	它	,

无论我们觉得自己对它多么缺乏热情，

[wiː; wi] [niːd] ['əʊnli][tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] [njuː] ['resəpi] ,

we	need	only	to	have	a	new	recipe	,
我们	需要	仅有的	到	有	一个	新的	食谱	,

我们只需要一个新的配方，

[ə; eɪ] [njuː] [ɪn'griːdiənt] [ɔː(r)][ə; eɪ] [njuː] ['meθəd] [ɪn] ['kʊkəri] [held] ['tæntəlaɪzɪŋli] [bɪ'fɔː(r)][ˌjuː 'es][tuː; tə]

a	new	ingredient	or	a	new	method	in	cookery	held	tantalizingly	before	us	to
一个	新的	成分	或者	一个	新的	方法	在	烹饪	握住	令人垂涎地	前	我们	到

[dɪ'skʌvə(r)] [ðæt] ['aʊə(r)] ['ɪntrəst] ['hæznt] [wein] ['ɑːftə(r)][ɔːl] .

discover	that	our	interest	hasn't	waned	after	all	.
发现	那	我们的	兴趣	还没有	减弱	后	全部	.

烹饪中出现了一种新的食材或新的方法，让我们充满期待，并发现我们的兴趣并没有减弱。

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði][kwest][ɒv; əv][ðə; ði][nju:][ænd; ənd]['betə(r)][ɪn] ['kʊkəri] ['nevə(r)]['lu:zɪz][ɪts][ə'lʊə(r)] .

For	the	quest	of	the	new	and	better	in	cookery	never	loses	its	allure	.
为了	这	寻求	的	这	新的	和	更好的	在	烹饪	绝不	失败	它是	引诱	.

对烹饪中新事物和更好事物的追求，其魅力永不消退。

['i:v(ə)n][mɪlk][hæz; həz] [nju:] ['si:krəts][tu:; tə] [rɪ'vi:l]

Even	Milk	has	New	Secrets	to	Reveal
甚至	牛奶	有	新的	秘密	到	揭示

就连牛奶也藏着新的秘密。

[mɪlk] , [pə'hæps] [mɔ:(r)][ðæn; ðən] ['eniθɪŋ] [els] , [si:m] [tu:; tə][həʊld][nəʊ]['nɒv(ə)lti][fɔ:(r); fə(r)][ju: 'es] .

Milk	,	perhaps	more	than	anything	else	,	seems	to	hold	no	novelty	for	us	.
牛奶	,	也许	更多的	比	任何事物	别的	,	似乎	到	抓住	不	新奇	为了	我们	.

牛奶或许比其他任何东西都更让我们感到陌生。

[jet] [wi:; wi] ['rekəgnaɪz] [ɪn][ˌaɪ 'ti:]['aʊə(r)][məʊst][ɪm'pɔ:t(ə)nt] [fu:d] ,

Yet	we	recognize	in	it	our	most	important	food	,
然而	我们	认出	在	它	我们的	最多	重要的	食物	,

然而，我们却从中看到了我们最重要的食物。

[sə'plaɪɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði] ['elɪmənts] ['ni:dɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [helθ] [ænd; ənd] [grəʊθ] .

supplying	all	the	elements	needed	for	health	and	growth	.
供应	全部	这	元素	需要	为了	健康	和	生长	.

提供健康和生长所需的所有元素。

[wi:; wi] [nəʊ] [ðæt] ['dɑ:ktərz][ænd; ənd][d'aɪətɪʃənz][ɪn'sɪst][ə'pɒn][ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv][mɪlk][ə; eɪ] [deɪ]

We	know	that	doctors	and	dietitians	insist	upon	a	quart	of	milk	a	day
我们	知道	那	医生	和	营养师	坚持	之上	一个	夸脱	的	牛奶	一个	天

[fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] ['membə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['fæməli] .

for	each	member	of	the	family	.
为了	每个	成员	的	这	家庭	.

我们知道，医生和营养师都建议每个家庭成员每天喝一夸脱牛奶。

[ænd; ənd][wi:; wi] [nəʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['sɪmplɪst] [wei] [tu:; tə][prə'vaɪd] [ðɪs] [mɪlk][ɪz] [θru:] [ɪts] ['dʒenərəs]

And	we	know	that	the	simplest	way	to	provide	this	milk	is	through	its	generous
和	我们	知道	那	这	最简单的	方式	到	提供	这	牛奶	是	通过	它是	慷慨的

[ju:z][ɪn] ['kʊkɪŋ] ,

use	in	cooking	,
使用	在	烹饪	,

我们知道，提供这种牛奶最简单的方法就是在烹饪中大量使用它。

[ˌðeə'baɪ] [sə'plaɪɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ][və'raɪəti][ɒv; əv] [fɔ:m] [ðæt] [nəʊ][wʌn]['taɪə(r)z][ɒv; əv][ˌaɪ 'ti:] .

thereby	supplying	it	in	such	a	variety	of	form	that	no	one	tires	of	it	.
从而	供应	它	在	这样的	一个	种类	的	形式	那	不	一	轮胎	的	它	.

因此，它以如此多种多样的形式供应，以至于没有人会厌倦它。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['ðeəfɔ:(r)] [ɪk'stri:mli] ['ɪntrəstɪŋ] [tu:; tə][dɪ'skʌvə(r)] [ðæt] [mɪlk][kæn; kən] [kən'trɪbju:t] [tu:; tə]

It	is	therefore	extremely	interesting	to	discover	that	milk	can	contribute	to
它	是	所以	极其	有趣的	到	发现	那	牛奶	能	贡献	到

['aʊə(r)] ['kʊkəri] [ə; eɪ] [di'liʃəsnis] [ɒv; əv]['fleɪvə(r)] ,

our	cookery	a	deliciousness	of	flavor	,
我们的	烹饪	一个	美味	的	味道	,

因此，发现牛奶能为我们的烹饪增添美味，是一件非常有趣的事情。

[ə; eɪ] ['smu:ðnəs] [ɒv; əv]['tekstʃə(r)] , [ə; eɪ] ['rɪtʃnəs] ,

a	smoothness	of	texture	,	a	richness	,
一个	平滑度	的	质地	,	一个	丰富	,

质地柔滑，口感丰富，

[ə; eɪ] [dɪˌpendə'bɪlətɪ] [ɒv; əv] [rɪ'zʌlt] [ænd; ənd][æn; ən] [ɪ'kɒnəmɪ] [ɒv; əv]['ʌðə(r)][mə'tɪərɪəlz] [ðæt] [wiː; wi]

a	dependability	of	result	and	an	economy	of	other	materials	that	we
一个	可靠性	的	结果	和	一个	经济	的	其他	材料	那	我们

[hæv; həv]['nevə(r)] [ɪk'spɪərɪənst] [ɪf] [wiː; wi][hæv; həv][kən'faɪnd]['aʊə(r)][juːz][ɒv; əv][mɪlk][tuː; tə]['ɔːd(ə)n(ə)rɪ]

have	never	experienced	if	we	have	confined	our	use	of	milk	to	ordinary
有	绝不	经验丰富的	如果	我们	有	受限	我们的	使用	的	牛奶	到	普通的

['bɒtld] [mɪlk] .

bottled	milk	.
瓶装	牛奶	.

如果我们只使用普通的瓶装牛奶，就永远无法体验到结果的可靠性和其他材料的节约。

['əʊnli][ə; eɪ][mɪlk][ɒv; əv]['juːnɪfɔːmli] [haɪ] ['kwɒlətɪ][ænd; ənd] ['rɪtʃnəs] [kæn; kən][prə'djuːs] [sʌtʃ] ['kʊkɪŋ]

Only	a	milk	of	uniformly	high	quality	and	richness	can	produce	such	cooking
仅有的	一个	牛奶	的	均匀地	高的	质量	和	丰富	能	生产	这样的	烹饪

[rɪ'zʌlts] .

results	.
结果	.

只有品质始终如一、浓郁醇厚的牛奶才能做出如此美味的菜肴。

[tuː; tə][sɪ'kjʊə(r)] [ðɪs] ['juːnɪfɔːmli] [haɪ] ['kwɒlətɪ][ænd; ənd] ['rɪtʃnəs] ['meni] [θ'aʊzəndz] [ɒv; əv] ['wɪmɪn]

To	secure	this	uniformly	high	quality	and	richness	many	thousands	of	women
到	安全的	这	均匀地	高的	质量	和	丰富	许多	数千	的	女性

[hæv; həv] [tɜːnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [fɔːm] [ɒv; əv][mɪlk] [ðæt] [ædz] [ɪ'meʒərəbli] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [sək'ses] [ɒv; əv]

have	turned	to	a	form	of	milk	that	adds	immeasurably	to	the	success	of
有	转向	到	一个	形式	的	牛奶	那	添加	无法估量	到	这	成功	的

['kʊkərɪ] — [kɑː'neɪʃn] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] .

cookery	—	Carnation	Evaporated	Milk	.
烹饪	—	康乃馨	蒸发	牛奶	.

为了确保奶制品始终保持高品质和浓郁口感，成千上万的女性开始使用一种能极大地提升烹饪效果的奶制品——雀巢炼乳。

[wɒt] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk][ɪz]

What	Carnation	Milk	IS
什么	康乃馨	牛奶	是

雀巢奶粉是什么?

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk][ɪz]['sɪmplɪ] [ðə; ðɪ]['pjʊərɪst][ɒv; əv] [rɪtʃ] [həʊl] [mɪlk] , [frɒm; frəm][faɪn][hɜːrdz] ,

Carnation	Milk	is	simply	the	purest	of	rich	whole	milk	,	from	fine	herds	,
康乃馨	牛奶	是	简单地	这	最纯净的	的	富有的	所有的	牛奶	,	从	美好的	畜群	,

雀巢牛奶是来自优质奶牛场的最纯正、最浓郁的全脂牛奶。

[ɪ'væpəreɪtɪd] [tuː; tə]['dʌb(ə)l] ['rɪtʃnəs] , “ [hə'mɒdʒənaɪzd] , ” [ænd; ənd]['sterəlaɪzd][fɔː(r); fə(r)] [seɪf]

evaporated	to	double	richness	,	“	homogenized	,	”	and	sterilized	for	safe
蒸发	到	双倍的	丰富	,	“	均质化	,	”	和	已灭菌	为了	安全的

['kiːpɪŋ] .

keeping	.
保持	.

蒸发至浓度翻倍，"均质化"，并进行灭菌以安全保存。

[tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)][ðə; ðɪ]['kwɒlətɪ][ænd; ənd]['pjʊərətɪ][ɒv; əv] [ðɪs] [mɪlk] ,

To	insure	the	quality	and	purity	of	this	milk	,
到	保证	这	质量	和	纯度	的	这	牛奶	,

为了确保牛奶的质量和纯度，

[ðə; ði] [kɑ:'neɪʃn] ['kʌmpəni] [mein'tein] [æt; ət][ðə; ði] ['feɪməs] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk] [fɑ:rmz] [tu:] [ɒv; əv][ðə; ði]

the	Carnation	Company	maintains	at	the	famous	Carnation	Milk	Farms	two	of	the
这	康乃馨	公司	保持	在	这	著名的	康乃馨	牛奶	农场	二	的	这

['lɑ:dʒɪst][hɜ:rdz][ɒv; əv][pjʊə(r)][bred]['hɒlstaɪn; 'hɒlsti:n][ɪn][ðə; ði] [wɜ:ld] — [ə'mʌŋ] [ðem; ðəm][ðə; ði]

largest	herds	of	pure	bred	Holsteins	in	the	world	—	among	them	the
最大	畜群	的	纯的	繁殖	荷斯坦奶牛	在	这	世界	—	之中	他们	这

[wɜ:rldz] ['greɪtɪst] [mɪlk][ænd; ənd]['bʌtə(r)] [prə'du:səz] — [ænd; ənd][ˌɪntrə'dju:sis] [ðɪs] [haɪ] [mɪlk]

world's	greatest	milk	and	butter	producers	—	and	introduces	this	high	milk
世界的	最	牛奶	和	黄油	生产者	—	和	介绍	这	高的	牛奶

[prə'dju:sɪŋ] [streɪn] ['ɪntu:][ðə; ði] ['meni] [hɜ:rdz][ɒv; əv] “ [kən'tentɪd] [kaʊz] ” [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [mɪlk]

producing	strain	into	the	many	herds	of	“	Contented	Cows	”	from	which	the	milk
生产	拉紧	进入	这	许多	畜群	的	“	满足	牛	”	从	哪个	这	牛奶

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [kɑ:'neɪʃn] [kən'densəri] [ɪz] [əb'teɪnd] .

for	the	Carnation	condenseries	is	obtained	.
为了	这	康乃馨	冷凝器	是	获得	.

卡内申公司在著名的卡内申牛奶农场饲养着世界上最大的两个纯种荷斯坦牛群——其中包括世界上牛奶和黄油产量最高的牛群——并将这种高产奶品种引入到众多“快乐奶牛”牛群中，卡内申浓缩牛奶厂的牛奶就是从这些牛群中获得的。

[kɑ:'neɪʃn] [fi:ld] [men] ['kɒnstəntli] ['su:pəvaɪz] [ði:z] [hɜ:rdz][tu:; tə][ɪn'ʃʊə(r)][ðə; ði]['prɒpə(r)][keə(r)]

Carnation	field	men	constantly	supervise	these	herds	to	insure	the	proper	care
康乃馨	场地	男人	不断地	监督	这些	畜群	到	保证	这	恰当的	关心

[ænd; ənd] ['fi:dɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [kaʊz] ,

and	feeding	of	the	cows	,
和	喂养	的	这	牛	,

康乃馨公司的现场工作人员会定期监督这些牛群，以确保奶牛得到妥善的照料和喂养。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['klenlinəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [sə'raʊndɪŋz] [ænd; ənd] ['mɪlkɪŋ] ['meθədz] .

and	the	cleanliness	of	the	surroundings	and	milking	methods	.
和	这	清洁	的	这	周围环境	和	挤奶	方法	.

以及周围环境的清洁程度和挤奶方法。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ðɪs] ['betə(r)] [mɪlk] — [rʌʃt] [tu:; tə][ðə; ði] [kɑ:'neɪʃn] [kən'densəri] [ɪn]['sterəlaɪzd][kænz] ,

It	is	this	better	milk	—	rushed	to	the	Carnation	condenseries	in	sterilized	cans	,
它	是	这	更好的	牛奶	—	匆忙	到	这	康乃馨	冷凝器	在	已灭菌	罐头	,

正是这种品质更佳的牛奶——被迅速装入消毒罐头，运往雀巢炼乳厂。

['testɪd] [ænd; ənd] [ɹɪt'ɛstɪd] [fɔ:(r); fə(r)]['pjʊərəti][ænd; ənd] ['rɪtʃnəs] , [ɪ'væpəreɪtɪd] [tu:; tə] ['dʌb(ə)l]

tested	and	retested	for	purity	and	richness	,	evaporated	to	double
测试	和	重新测试	为了	纯度	和	丰富	,	蒸发	到	双倍的

['rɪtʃnəs] ,

richness	,
丰富	,

经过反复纯度和浓郁度测试，蒸发至浓郁度加倍。

“ [hə'mɒdʒənaɪzd] ” [tu:; tə] [breɪk] [ʌp][ðə; ði] [kri:m] ['glɔbju:l] ['ɪntu:] ['mɪnɪt] ['pɑ:tɪk(ə)lz][ænd; ənd] [ki:p]

“	homogenized	”	to	break	up	the	cream	globules	into	minute	particles	and	keep
“	均质化	”	到	休息	向上	这	奶油	小球	进入	分钟	颗粒	和	保持

[ðem; ðəm] ['ju:nɪfɔ:mli] [dɪ'strɪbju:tɪd; 'dɪstrɪbju:tɪd][ɔ:l] [θru:] [ðə; ði][mɪlk] ,

them	uniformly	distributed	all	through	the	milk	,
他们	均匀地	分布式	全部	通过	这	牛奶	,

“均质化”是指将奶油球分解成微小颗粒，并使其均匀分布在整个牛奶中。

[si:ld] [ɪn] [kli:n] , [eə(r)] - [taɪt] [kænz][ænd; ənd]['sterəlaɪzd] — [ðæt] [ju:; jʊ][get][ɪn] ['evri] [kæn; kən][ɒv; əv]

sealed	in	clean	,	air	-	tight	cans	and	sterilized	—	that	you	get	in	every	can	of
密封	在	干净的	,	空气	-	紧的	罐头	和	已灭菌	—	那	你	得到	在	每一个	能	的

[kɑ:'neɪʃn] . [θri:]

Carnation	.	3
康乃馨	.	3

每一罐雀巢香菜都采用干净、密封的罐装，并经过消毒处理。3

['nʌθɪŋ] [ɪz] ['ædɪd] [tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] ;
Nothing is added to it ;
没有什么 是 额外 到 它 ;

没有添加任何其他东西;

['nʌθɪŋ] ['teɪkən] [aʊt] [ɪk'sept] ['sɪksti] [pə(r)] [sent] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] ([mɪlk] [ɪz] ['eɪti] - ['sev(ə)n] [pə(r)]
nothing taken out except sixty per cent of the water (milk is eighty - seven per
没有什么 已采取 出去 除了 六十 每 中心 的 这 水 (牛奶 是 八十 - 七 每
[sent] ['wɔ:tə(r)] [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] ['kɒmz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [kaʊ]) .
cent water as it comes from the cow) .
中心 水 作为 它 来 从 这 奶牛) .

除了去除百分之六十的水之外，其他成分都没有去除（牛奶中百分之八十七是水，因为它来自奶牛）。

['pɜ:fɪkt] [ˌsterəlaɪ'zeɪʃn] [gɪvz] [ˌaɪ 'ti:] [ə; eɪ] [rɪtʃ] ['kri:mi] ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] [ɪn'ʃuə] [ɪts] ['steɪˌɪŋ] [swi:t]
Perfect sterilization gives it a rich creamy color and insures its staying sweet
完美的 消毒 给予 它 一个 富有的 奶油状 颜色 和 保险 它是 入住 甜的
[ænd; ənd] [pjʊə(r)] [ɪn'defɪnətli] .
and pure indefinitely .
和 纯的 无限期 .

完美的杀菌处理使其呈现浓郁的乳白色，并确保其无限期地保持香甜纯正。

[wɒt] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk] [dʌz]
What Carnation Milk DOES
什么 康乃馨 牛奶 做

雀巢奶的作用

['bi:ɪŋ] ['dʌbli] [rɪtʃ] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɒv; əv][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] ,
Being doubly rich because of evaporation ,
存在 双倍 富有的 因为 的 蒸发 ,

由于蒸发作用而变得格外富有，

[kɑ:'neɪʃn] [mɪlk] [gɪvz] [tu:; tə] ['evri] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ju:st] [ðə; ði] ['benɪfɪt] [ɒv; əv][ɪts] ['dʌb(ə)l]
Carnation Milk gives to every dish in which it is used the benefit of its double
康乃馨 牛奶 给予 到 每一个 盘子 在 哪个 它 是 用过的 这 益处 的 它是 双倍的
['kri:mɪnəs] .
creaminess .
奶油味 .

雀巢炼乳能为每一道使用它的菜肴带来双倍的浓郁奶香。

['nætʃ(ə)rəli] , [wen] [ju:; jʊ] [ju:z] [kɑ:'neɪʃn] [ɪn] [ɪts] ['kɒnsntreɪtɪd] [fɔ:m] , [ju:; jʊ] [seɪv] [dɪ'saɪdɪdli] [ɒn]
Naturally , when you use Carnation in its concentrated form , you save decidedly on
自然 , 什么时候 你 使用 康乃馨 在 它是 集中 形式 , 你 节省 绝对地 在
['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [kri:m] .
butter and cream .
黄油 和 奶油 .

当然，使用浓缩型的雀巢香精，可以大大节省黄油和奶油。

['bi:ɪŋ] ['ɔ:lweɪz] [pjʊə(r)] [ænd; ənd] [swi:t] ,
Being always pure and sweet ,
存在 总是 纯的 和 甜的 ,

永远纯洁甜美，

['nevə(r)] ['veərɪɪŋ] [ɪn] ['rɪtʃnəs] [ænd; ənd] [haɪ] ['kwɒləti] [kɑ:'neɪʃn] [gɪvz] ['ju:nɪfɔ:mli] [dɪ'pendəb(ə)l] [rɪ'zʌlts]
never varying in richness and high quality Carnation gives uniformly dependable results
绝不 变化 在 丰富 和 高的 质量 康乃馨 给予 均匀地 可靠的 结果
[ɪn] ['kʊkəri] .
in cookery .
在 烹饪 .

康乃馨奶粉始终保持浓郁的奶香和优良的品质，在烹饪中能带来始终如一的可靠效果。

['biːɪŋ] “ [həˈmɒdʒənaɪzd] , ” [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk] [wɪð] [ɪts][ʌnˈjuːʒuəli; ʌnˈjuːʒəli][faɪn][ænd; ənd] ['iːvnli]

Being	“	**homogenized**	**,**	”	**Carnation**	**Milk**	**with**	**its**	**unusually**	**fine**	**and**	**evenly**
存在	“	均质化	,	”	康乃馨	牛奶	和	它是	异常地	美好的	和	均匀地

[dɪˈstrɪbjuːtɪd; ˈdɪstrɪbjuːtɪd] [kriːm] ['pɑːtɪk(ə)lz] [gɪvz] [ə; eɪ] ['kriːminəs] ,

distributed	**cream**	**particles**	**gives**	**a**	**creaminess**	**,**
分布式	奶油	颗粒	给予	一个	奶油味	,

雀巢牛奶经过“均质化”处理，其奶油颗粒异常细腻均匀，因此口感顺滑。

[ə; eɪ] ['velvəti] ['smuːðnəs] , [ə; eɪ][faɪn]['tekstʃə(r)] , [ðæt] ['iːv(ə)n][ðə; ði]['faɪnɪst][ɒv; əv] ['bɒtld] [mɪlk]

a	**velvety**	**smoothness**	**,**	**a**	**fine**	**texture**	**,**	**that**	**even**	**the**	**finest**	**of**	**bottled**	**milk**
一个	天鹅绒般的	平滑度	,	一个	美好的	质地	,	那	甚至	这	最好的	的	瓶装	牛奶

['kænɒt] ['iːkwəl] .

cannot	**equal**	**.**
不能	平等的	.

丝滑柔顺，质地细腻，即使是最好的瓶装牛奶也无法与之媲美。

[suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] , ['kændɪz] [ænd; ənd] [keɪks] , [aɪs] [kriːmz] , ['kʌstəd] , ['pʊdɪŋz] ,

Soups	**and**	**sauces**	**,**	**candies**	**and**	**cakes**	**,**	**ice**	**creams**	**,**	**custards**	**,**	**puddings**	**,**
汤	和	酱汁	,	糖果	和	蛋糕	,	冰	乳霜	,	蛋奶冻	,	布丁	,

汤和酱汁、糖果和蛋糕、冰淇淋、蛋奶冻、布丁、

['wɔfəlz] [ænd; ənd] ['grɪdl] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)] [əˈmʌŋ] [ðə; ði] ['meni] ['dɪʃɪz] [tuː; tə] [wɪtʃ] [kɑːˈneɪʃn] [gɪvz]

waffles	**and**	**griddle**	**cakes**	**are**	**among**	**the**	**many**	**dishes**	**to**	**which**	**Carnation**	**gives**
华夫饼	和	烤盘	蛋糕	是	之中	这	许多	菜肴	到	哪个	康乃馨	给予

[ðɪs] ['nəʊtəbli] [smuːð] ,

this	**notably**	**smooth**	**,**
这	尤其	光滑的	,

华夫饼和煎饼是康乃馨赋予其显著顺滑口感的众多菜肴之一。

['delɪkət] ['tekstʃə(r)] .

delicate	**texture**	**.**
精美的	质地	.

质地细腻。

[əˈmʌŋ] [həʊm] [ˌiːkəˈnɒmɪks]['ekspɜːts] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk][hæz; həz][æn; ən] [ɪkˈstriːmli] [waɪd] [əkˈseptəns] .

Among	**home**	**economics**	**experts**	**Carnation**	**Milk**	**has**	**an**	**extremely**	**wide**	**acceptance**	**.**
之中	家	经济学	专家	康乃馨	牛奶	有	一个	极其	宽的	验收	.

家政专家普遍认为雀巢炼乳广受欢迎。

[ðiːz] ['wɪmɪn] , [tuː; tə] [huːm] ['kʊkɪŋ] [ɪz][bəuθ][ə; eɪ] ['saɪəns] [ænd; ənd][æn; ən][ɑːt] ,

These	**women**	**,**	**to**	**whom**	**cooking**	**is**	**both**	**a**	**science**	**and**	**an**	**art**	**,**
这些	女性	,	到	谁	烹饪	是	两个都	一个	科学	和	一个	艺术	,

对这些女性来说，烹饪既是一门科学，也是一门艺术。

[tʃuːz] [kɑːˈneɪʃn] [nɒt]['əʊnli][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['defɪnətli] [ɪmˈpruːvd] ['kwɒlətɪ] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [gɪvz] [tuː; tə]

choose	**Carnation**	**not**	**only**	**for**	**the**	**definitely**	**improved**	**quality**	**which**	**it**	**gives**	**to**
选择	康乃馨	不是	仅有的	为了	这	确实	改进	质量	哪个	它	给予	到

[səʊ] ['meni] ['dɪʃɪz] ,

so	**many**	**dishes**	**,**
所以	许多	菜肴	,

选择雀巢不仅是因为它能显著提升许多菜肴的品质，

[bʌt; bət][bɪˈkəz; bɪˈkɒz][ɪts] [kənˈviːniənt] [ænd; ənd][dɪˈpendəb(ə)l] [fɔːm] [ænd; ənd][ɪts] ['friːdəm] [frɒm; frəm]

but	**because**	**its**	**convenient**	**and**	**dependable**	**form**	**and**	**its**	**freedom**	**from**
但	因为	它是	方便的	和	可靠的	形式	和	它是	自由	从

[weɪst] ,

waste	**,**
浪费	,

但因为它方便可靠且不产生浪费，

[ɑː(r); ə(r)][ɪn] ['kiːpɪŋ] [wɪð] ['mɒd(ə)n] ['stændədz] [ɒv; əv] [ɪ'fɪʃ(ə)nsi] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] .

are	in	keeping	with	modern	standards	of	efficiency	in	the	kitchen	.
是	在	保持	和	现代的	标准	的	效率	在	这	厨房	.

符合现代厨房效率标准。

[kɑː'neɪʃn] [æz; əz][ə; eɪ]['beɪbi] [fuːd]

Carnation	as	a	Baby	Food
康乃馨	作为	一个	婴儿	食物

康乃馨婴儿食品

['aʊə(r)] [best] ['beɪbi] [fuːd] , [ɒv; əv] [kɔːs] , [ɪz] ['mʌðərz] [mɪlk] .

Our	best	baby	food	,	of	course	,	is	mother's	milk	.
我们的	最好的	婴儿	食物	,	的	课程	,	是	母亲的	牛奶	.

当然，最好的婴儿食品是母乳。

[bʌt; bət] [ɪf] [ə; eɪ]['beɪbi][kæn; kən][nɒt][hæv; həv] ['mʌðərz] [mɪlk] , [ðen] [kɑː'neɪʃn] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] ,

But	if	a	baby	can	not	have	mother's	milk	,	then	Carnation	is	recommended	,
但	如果	一个	婴儿	能	不是	有	母亲的	牛奶	,	然后	康乃馨	是	受到推崇的	,

但如果婴儿无法喝到母乳，那么建议喂食雀巢奶粉。

['mɒdɪfaɪd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [fɪ'zɪʃənz] [də'rekʃ(ə)nz] .

modified	according	to	the	physician's	directions	.
修改的	根据	到	这	医生的	方向	.

根据医生的指示进行了修改。

[ðə; ði]['taɪni]['bʌtə(r)][fæt] ['glɔbjuːl] , ['iːvnli] [dɪ'strɪbjuːtɪd; 'dɪstrɪbjuːtɪd] , [meɪk] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk] ['iːzi]

The	tiny	butter	fat	globules	,	evenly	distributed	,	make	Carnation	Milk	easy
这	微小的	黄油	胖的	小球	,	均匀地	分布式	,	制作	康乃馨	牛奶	简单的

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['beɪbi][tuː; tə][daɪ'dʒest] .

for	the	baby	to	digest	.
为了	这	婴儿	到	消化	.

雀巢奶粉中均匀分布的微小乳脂球，使宝宝更容易消化。

[ðen] [tuː] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv][ðə; ði] [hiːt] [ɒv; əv] [ˌsterəlaɪ'zeɪʃn] ,

Then	too	,	because	of	the	heat	of	sterilization	,
然后	也	,	因为	的	这	热	的	消毒	,

此外，由于消毒过程中的高温，

[ðə; ði] [kɜːd] [fɔːmd] [ɪn][ðə; ði] ['stʌmək] [ɪz] [s'ɒftɐ] [ænd; ənd][mɔː(r)] ['iːzəli] [daɪ'dʒestɪd][ðæn; ðən] [ðæt]

the	curd	formed	in	the	stomach	is	softer	and	more	easily	digested	than	that
这	凝乳	形成	在	这	胃	是	更柔和	和	更多的	容易地	消化	比	那

[fɔːmd] [baɪ] [rɔː] [mɪlk] .

formed	by	raw	milk	.
形成	经过	生的	牛奶	.

胃中形成的凝乳比生牛奶形成的凝乳更软，更容易消化。

[juː; jʊ][kæn; kən][get] [kɑː'neɪʃn] ['eniweə(r)] , [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['eniweə(r)] ,

You	can	get	Carnation	anywhere	,	take	it	anywhere	,
你	能	得到	康乃馨	任何地方	,	拿	它	任何地方	,

康乃馨随处可买，随身携带。

[wɪð] [ðə; ði]['ʌtməʊst] ['kɒnfɪdəns] [ðæt] [ðə; ði] [mɪlks] ['pjʊərəti][ænd; ənd] [kən'trəʊld] [ˌjuːnɪ'fɔːməti] [wɪl]

with	the	utmost	confidence	that	the	milk's	purity	and	controlled	uniformity	will
和	这	极致	信心	那	这	牛奶的	纯度	和	受控	均匀性	将要

[prə'tekt] [ðə; ði]['beɪbi][frɒm; frəm][ʌp'sets; 'ʌpsets][səʊ]['ɒf(ə)n] [kɔːzd] [baɪ][mɪlk][ɒv; əv] ['tʃeɪndʒɪŋ] [ænd; ənd]

protect	the	baby	from	upsets	so	often	caused	by	milk	of	changing	and
保护	这	婴儿	从	爆冷	所以	经常	导致	经过	牛奶	的	变化	和

[ʌn'sɜːt(ə)n] ['kwɒləti] .

uncertain	quality	.
不确定	质量	.

我们无比自信，牛奶的纯净度和可控的均匀性将保护婴儿免受因牛奶质量变化和不稳定而经常引起的不适。

[ɪf] [juː; jʊ] [wʊd] [laɪk] [mɔː(r)] [ˌɪnfəˈmeɪʃ(ə)n] [əˈbaʊt] [kɑːˈneɪʃn] [fɔː(r); fə(r)] [ˈbeɪbi] [ˈfiːdɪŋ] ,

If	you	would	like	more	information	about	Carnation	for	baby	feeding	,
如果	你	会	喜欢	更多的	信息	关于	康乃馨	为了	婴儿	喂养	,

如果您想了解更多关于雀巢婴儿配方奶粉的信息，

[aɪ] [wɪl] [ˈglædli] [send] [juː; jʊ] [wʌn] [ɒv; əv] [ˈaʊə(r)] [ˈɪntrəstɪŋ] [ˈfəʊldəz] , [wɪtʃ] [diːlz] [wɪð] [ðɪs] [ˈsʌbdʒɪkt] .

I	will	gladly	send	you	one	of	our	interesting	folders	,	which	deals	with	this	subject	.
我	将要	乐意	发送	你	一	的	我们的	有趣的	文件夹	,	哪个	交易	和	这	主题	.

我很乐意寄给您一份我们关于这个主题的有趣文件夹。

[naʊ] [traɪ] [kɑːˈneɪʃn]

Now	Try	Carnation
现在	尝试	康乃馨

现在试试康乃馨

[ðə; ðɪ] [ˈresəpɪz] [wɪtʃ] [ˈfɒləʊ] [hæv; həv] [biːn] [pəˈfektɪd] [ɪn] [ˈaʊə(r)] [əʊn] [ˈkɪtʃɪn] ,

The	recipes	which	follow	have	been	perfected	in	our	own	kitchen	,
这	食谱	哪个	跟随	有	到过	完善	在	我们的	自己的	厨房	,

以下食谱均在我们自家厨房中不断完善。

[tuː; tə] [ɪnˈʃʊə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [əbˈteɪnɪŋ] [ðə; ðɪ] [suːˈpɪəriə(r)] [rɪˈzʌlts] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ] [ˈkwɒləti] [ɒv; əv] [kɑːˈneɪʃn]

to	insure	your	obtaining	the	superior	results	which	the	quality	of	Carnation
到	保证	你的	获得	这	优越的	结果	哪个	这	质量	的	康乃馨

[mɪlk] [meɪks] [ˈpɒsəb(ə)l] .

Milk	makes	possible	.
牛奶	制作	可能的	.

确保您获得雀巢奶粉卓越品质所带来的优异效果。

[ˈɔːdə(r)] [kɑːˈneɪʃn] [təˈdeɪ] [frɒm; frəm] [jɔː(r); jə(r)] [ˈgrəʊsə(r)] [ænd; ənd] [prɪˈpeə(r)] [tuː; tə] [ɪnˈdʒɔɪ] “ [ðə; ðɪ]

Order	Carnation	today	from	your	grocer	and	prepare	to	enjoy	“	the
命令	康乃馨	今天	从	你的	杂货商	和	准备	到	享受	“	这

[dɪˈlaɪt] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [njuː] [ɪn] [ˈkʊkəri] . ” [fɔːr]

delight	of	the	new	in	cookery	.	”	4
喜	的	这	新的	在	烹饪	.	”	4

今天就从您的杂货店订购康乃馨牌香料，准备享受“烹饪新乐趣”吧！[4]

[kɑːˈneɪʃn] [mɪlk] [fɔː(r); fə(r)] [ˈbetə(r)] [ˈkʊkɪŋ]

CARNATION	MILK	FOR	BETTER	COOKING
康乃馨	牛奶	为了	更好的	烹饪

康乃馨牛奶，让烹饪更美味

[ˈdʒen(ə)rəl] [dəˈrekʃ(ə)n]

GENERAL	DIRECTION
一般的	方向

总方向

[ˈmeɪkɪŋ] [ˈækjərət] [ˈmeʒəm(ə)nts]

Making	Accurate	Measurements
制作	准确的	测量

进行精确测量

[ɪn] [ˈɔːdə(r)] [tuː; tə] [ɪnˈʃʊə(r)] [ˈpɜːfɪkt] [rɪˈzʌlts] [ˈmeʒəm(ə)nts] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˈækjərətli] [meɪd] [ænd; ənd]

In	order	to	insure	perfect	results	measurements	should	be	accurately	made	and
在	命令	到	保证	完美的	结果	测量	应该	是	准确	制成	和

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ˈkeəfəli] [ˈfɒləʊd] .

directions	carefully	followed	.
方向	小心	随后	.

为了确保获得完美的结果，必须准确测量并仔细遵循说明。

[juːz] ['stændəd] ['meʒərɪŋ] [kʌps] [ænd; ənd] [spuːn] [ænd; ənd] [meɪk] [ɔːl] ['meʒəm(ə)nts] ['æbsəluːtli]

Use	standard	measuring	cups	and	spoons	and	make	all	measurements	absolutely
使用	标准	测量	杯子	和	勺子	和	制作	全部	测量	绝对地

['lev(ə)l] .

level	.
等级	.

使用标准量杯和量匙，并确保所有测量都绝对水平。

[ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə][duː; də] [ðɪs] [fɪl] [ðə; ði][kʌp][ɔː(r)] [spuːn] [ænd; ənd] [ðen] ['lev(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .

In	order	to	do	this	fill	the	cup	or	spoon	and	then	level	with	a	knife	.
在	命令	到	做	这	充满	这	杯子	或者	勺子	和	然后	等级	和	一个	刀	.

为此，请将杯子或勺子装满，然后用刀刮平。

[hɑːf] , ['kwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [θɜːd] ['kʌp,ful][ɑː(r); ə(r)]['ɪndəˌkeɪtɪd][baɪ][mɑːrks][ɒn][ðə; ði][kʌp] .

Half	,	quarter	,	and	third	cupfuls	are	indicated	by	marks	on	the	cup	.
一半	,	四分之一	,	和	第三	杯	是	表明的	经过	标记	在	这	杯子	.

杯子上的刻度分别表示半杯、四分之一杯和三分之一杯。

[tuː; tə] ['meʒə(r)] [ə; eɪ][hɑːf] ['spuːnfʊl] , [fɪl] [ðə; ði] [spuːn] , ['lev(ə)l] , [ænd; ənd] [ðen] [dɪ'vaɪd] ['leŋθwaɪz] .

To	measure	a	half	spoonful	,	fill	the	spoon	,	level	,	and	then	divide	lengthwise	.
到	措施	一个	一半	一勺	,	充满	这	勺子	,	等级	,	和	然后	划分	纵向	.

要量取半勺，将勺子装满，抹平，然后纵向分界。

[tuː; tə] ['meʒə(r)] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] ['spuːnfʊl] [dɪ'vaɪd][ðə; ði] [hɑːvz] ['krɒswaɪz] .

To	measure	a	quarter	spoonful	divide	the	halves	crosswise	.
到	措施	一个	四分之一	一勺	划分	这	一半	横向	.

要量取四分之一勺，将两半横向分开。

['flaʊə(r)][ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] ['sɪftɪd] [wʌns] [bɪ'fɔː(r)] ['meʒərɪŋ] .

Flour	should	always	be	sifted	once	before	measuring	.
面粉	应该	总是	是	筛过的	一次	前	测量	.

面粉在计量前一定要过筛一次。

[ɪn] ['meʒərɪŋ] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʌðə(r)]['sɒlɪd][fæts] , [pæk] ['sɒlɪdli] .

In	measuring	butter	and	other	solid	fats	,	pack	solidly	.
在	测量	黄油	和	其他	坚硬的	脂肪	,	盒	稳固地	.

称量黄油和其他固体脂肪时，要压实。

[wen] [ðə; ði]['resəpi] [kɔːlz][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['sɜːt(ə)n] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ['meltɪd] , ['meʒə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['meltɪŋ] .

When	the	recipe	calls	for	a	certain	amount	of	butter	melted	,	measure	before	melting	.
什么时候	这	食谱	呼叫	为了	一个	肯定	数量	的	黄油	融化	,	措施	前	融化	.

当食谱要求融化一定量的黄油时，请在融化前先进行测量。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][kɔːlz][fɔː(r); fə(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['meʒə(r)] ['ɑːftə(r)] ['meltɪŋ] .

When	it	calls	for	melted	butter	,	measure	after	melting	.
什么时候	它	呼叫	为了	融化	黄油	,	措施	后	融化	.

需要融化黄油时，请在融化后再进行计量。

['stændəd] ['meʒəm(ə)nts]

Standard	Measurements
标准	测量

标准测量

[tiː es piː] .

tsp	.
茶匙	.

茶匙

['tiːspuːn]
teaspoon
茶匙

茶匙

[tiː biː es piː] .
tbsp **.**
汤匙 .

汤匙

['teɪblspuːn]
tablespoon
汤匙

汤匙

[θriː][tiː es piː][wʌn][tiː biː es piː] .
3 **tsp** **1** **tbsp** **.**
3 茶匙 1 汤匙 .

3茶匙 1汤匙

- [tiː biː es piː][wʌn][kʌp]
16 **tbsp** **1** **cup**
- 汤匙 1 杯子

16 汤匙 1 杯

[ˌtuːˈtuː][kʌps][wʌn][paɪnt]
2 **cups** **1** **pint**
2 杯子 1 品脱

杯 1 品脱

[ˌtuːˈtuː][paɪnts][wʌn][kwɔːt]
2 **pints** **1** **quart**
2 品脱 1 夸脱

品脱 1 夸脱

[ˌtuːˈtuː][kʌps]['sɒlɪd][fæt][wʌn][paʊnd]
2 **cups** **solid** **fat** **1** **pound**
2 杯子 坚硬的 胖的 1 磅

杯固体脂肪 1 磅

[ˌtuːˈtuː][kʌps][græn] . ['ʃʊgə(r)][wʌn][paʊnd]
2 **cups** **gran** **.** **sugar** **1** **pound**
2 杯子 奶奶 . 糖 1 磅

杯粗砂糖 1 磅

2⅔ [kʌps] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][wʌn][paʊnd]
2⅔ **cups** **powdered** **sugar** **1** **pound**
2⅔ 杯子 粉末状 糖 1 磅

2⅔ 杯糖粉 1 磅

2⅔ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)][wʌn][paʊnd]
2⅔ **cups** **brown** **sugar** **1** **pound**
2⅔ 杯子 棕色的 糖 1 磅

2⅔ 杯红糖 1 磅

[fɔːr][kʌps]['flaʊə(r)][wʌn][paʊnd]
4 **cups** **flour** **1** **pound**
4 杯子 面粉 1 磅

4杯面粉 1磅

[wʌn][es 'kjuː] . ['bɪtə(r)] ['tʃɒklət] [wʌn] [aʊns]
1 **sq** **.** **bitter** **chocolate** **1** **ounce**
1 平方 . 苦的 巧克力 1 盎司

块苦巧克力，1 盎司

[priˈkɔːʃənz] [tuː; tə][biː; bi] [əbˈzɜːvd] [ɪn] [ˈhiːtɪŋ] [mɪlk]

Precautions	**to**	**be**	**Observed**	**in**	**Heating**	**Milk**
防范措施	到	是	观察到	在	加热	牛奶

加热牛奶时应注意的事项

[sɪns] [mɪlk] [skɔːtʃ] [ˈveri] [ˈiːzəli] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ədˈvaɪzəb(ə)l][tuː; tə] [hiːt] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] .

Since	**milk**	**scorches**	**very**	**easily**	**it**	**is**	**advisable**	**to**	**heat**	**it**	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**.**
自从	牛奶	焦土	非常	容易地	它	是	建议	到	热	它	在	一个	双倍的	锅炉	.

由于牛奶很容易烧焦，建议用双层蒸锅加热。

[ɪf] [ˈhiːtɪd] [dəˈrektli] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈfaɪə(r)][ðə; ði] [hiːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ləʊ] [ɔː(r)][æn; ən][æsˈbestɒs][mæt]

If	**heated**	**directly**	**over**	**the**	**fire**	**the**	**heat**	**should**	**be**	**low**	**or**	**an**	**asbestos**	**mat**
如果	加热	直接地	超过	这	火	这	热	应该	是	低的	或者	一个	石棉	垫

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ˈʌndə(r)][ðə; ði][pæn] .

should	**be**	**placed**	**under**	**the**	**pan**	**.**
应该	是	放置	在下面	这	平底锅	.

如果直接在火上加热，火力应该调低，或者在锅底垫上石棉垫。

[ɪf] [ə; eɪ] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)][ɪz][nɒt] [juːst] [ðə; ði] [mɪlk] [rɪˈkwaɪəz] [ˈkeəf(ə)l] [ˈwɒtʃɪŋ] [ænd; ənd] [ˈstɜːrɪŋ] [tuː; tə]

If	**a**	**double**	**boiler**	**is**	**not**	**used**	**the**	**milk**	**requires**	**careful**	**watching**	**and**	**stirring**	**to**
如果	一个	双倍的	锅炉	是	不是	用过的	这	牛奶	需要	小心	观看	和	搅拌	到

[prɪˈvent] [ˈskɔːtʃɪŋ] .

prevent	**scorching**	**.**
防止	灼热	.

如果不使用双层蒸锅，则需要小心观察并搅拌牛奶，以防止烧焦。

[ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [kɑːˈneɪʃn] [æz; əz] [kriːm] [ɔː(r)][mɪlk]

The	**Use**	**of**	**Carnation**	**as**	**Cream**	**or**	**Milk**
这	使用	的	康乃馨	作为	奶油	或者	牛奶

康乃馨可用作奶油或牛奶

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə][juːz] [kɑːˈneɪʃn] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [kriːm] , [juːz][ˌaɪ ˈtiː][ˌʌndaɪˈluːtɪd; ˌʌndaɪˈljuːtɪd] .

If	**you**	**wish**	**to**	**use**	**Carnation**	**in**	**place**	**of**	**cream**	**,**	**use**	**it**	**undiluted**	**.**
如果	你	希望	到	使用	康乃馨	在	地方	的	奶油	，	使用	它	未稀释的	.

如果想用雀巢香精代替奶油，请直接使用，不要稀释。

[juːst] [æz; əz][mɪlk] , [daɪˈluːt][ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [æn; ən][ˈiːkwəl] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] .

Used	**as**	**milk**	**,**	**dilute**	**it**	**with**	**an**	**equal**	**amount**	**of**	**water**	**.**
用过的	作为	牛奶	,	稀	它	和	一个	平等的	数量	的	水	.

如果用作牛奶，请用等量的水稀释。

[juːz][hɑːf] [kɑːˈneɪʃn] [ænd; ənd][hɑːf][ˈwɔːtə(r)][ɪn][ˈeni] [ˈresəpi] [ˈkɔːlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][mɪlk] . [faɪv]

Use	**half**	**Carnation**	**and**	**half**	**water**	**in**	**any**	**recipe**	**calling**	**for**	**milk**	**.**	**5**
使用	一半	康乃馨	和	一半	水	在	任何	食谱	呼叫	为了	牛奶	.	5

在任何需要牛奶的食谱中，用一半雀巢奶粉和一半水代替。5

[suːps]

Soups
汤

汤

[kriːm] [suːps] [meɪk] [ə; eɪ] [dɪˈlaɪtf(ə)l] [əˈdɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði][ˈdaɪət][ænd; ənd][prəˈvaɪd][ə; eɪ][ˈsplendɪd]

Cream	**soups**	**make**	**a**	**delightful**	**addition**	**to**	**the**	**diet**	**and**	**provide**	**a**	**splendid**
奶油	汤	制作	一个	愉快	添加	到	这	饮食	和	提供	一个	灿烂

[wei] [tuː; tə] [ɪnˈkluːd] [mɔː(r)] [mɪlk] .

way	**to**	**include**	**more**	**milk**	**.**
方式	到	包括	更多的	牛奶	.

奶油汤是饮食中令人愉悦的补充，也是摄入更多牛奶的绝佳方式。

[ðeɪ] ['ɔ:lsəʊ][ɑ:(r); ə(r)][æn; ən] ['eksələnt] [mi:nz] [ɒv; əv]['ju:zɪŋ] [left]['əʊvə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] , ['vedʒtəb(ə)l]

They	also	are	an	excellent	means	of	using	left	over	vegetables	,	vegetable
他们	还	是	一个	出色的	方法	的	使用	左边	超过	蔬菜	,	蔬菜

['wɔ:tə(r)] ,

water	,
水	,

它们也是利用剩余蔬菜和蔬菜水的绝佳方法。

[ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd][frɒm; frəm] [kænd] ['vedʒtəb(ə)lz] .

and	the	liquid	from	canned	vegetables	.
和	这	液体	从	罐装	蔬菜	.

以及罐装蔬菜中的汁液。

[kri:m] [su:ps] [nɒt]['əʊnli] ['stɪmjuleɪt] [ðə; ði] ['æpɪtaɪt] , ['kɔ:zɪŋ] [ðə; ði][daɪ'dʒestɪv][dʒu:s][tu:; tə] [fləʊ]

Cream	soups	not	only	stimulate	the	appetite	,	causing	the	digestive	juices	to	flow
奶油	汤	不是	仅有的	刺激	这	食欲	,	导致	这	消化	果汁	到	流动

[mɔ:(r)] ['fri:li] ,

more	freely	,
更多的	自由	,

奶油汤不仅能刺激食欲，还能促进消化液的分泌，

[bʌt; bət]['ɔ:lsəʊ][ɑ:(r); ə(r)] ['veri] [nju'trɪʃəs] .

but	also	are	very	nutritious	.
但	还	是	非常	营养丰富的	.

而且营养也很丰富。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk][ɪz] [rɪtʃ] [ænd; ənd] ['kri:mi] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði]['si:krət][ɒv; əv][ðə; ði] ['kri:mɪnəs]

Because	Carnation	Milk	is	rich	and	creamy	it	is	the	secret	of	the	creaminess
因为	康乃馨	牛奶	是	富有的	和	奶油状	它	是	这	秘密	的	这	奶油味

[ɒv; əv] [ði:z] [su:ps] .

of	these	soups	.
的	这些	汤	.

因为雀巢炼乳浓郁香滑，所以它是这些汤口感香浓的秘诀。

['gɑ:niʃ] [fɔ:(r); fə(r)] [kri:m] [su:ps]

Garnishes	for	Cream	Soups
装饰物	为了	奶油	汤

奶油汤的装饰

[wɒt] [ə; eɪ]['mædʒɪk] [ɪ'fekt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['gɑ:nɪʃɪŋ] [hæz; həz][ænd; ənd] [haʊ] ['i:zəli] [ˌaɪ 'ti:] [kən'və:t] [ə; eɪ]

What	a	magic	effect	a	little	garnishing	has	and	how	easily	it	converts	a
什么	一个	魔法	影响	一个	小的	装饰	有	和	如何	容易地	它	转换	一个

['sɪmp(ə)l] [dɪʃ] [ɒv; əv] [su:p] ['ɪntu:][wʌn] [ðæt] [ɪz] [dɪ'lɪʃəsli] [ə'træktɪv] !

simple	dish	of	soup	into	one	that	is	deliciously	attractive	!
简单的	盘子	的	汤	进入	一	那	是	美味	吸引人的	!

一点点装饰就能产生多么神奇的效果啊！它能轻易地将一碗简单的汤变成一道美味又诱人的佳肴！

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['gɑ:niʃ] [ɑ:(r); ə(r)][ɔ:l]['su:təb(ə)l][fɔ:(r); fə(r)] [kri:m] [su:ps] :

The	following	garnishes	are	all	suitable	for	cream	soups	:
这	下列的	装饰物	是	全部	合适的	为了	奶油	汤	:

以下这些配料都适合搭配奶油汤：

['vedʒtəb(ə)lz] [kʌt] [ɪn] ['fænsi] [ʃeɪps]

Vegetables	cut	in	fancy	shapes
蔬菜	切	在	想要	形状

切成各种花式形状的蔬菜

[dæʃ] [ɒv; əv][pə'pri:kə; 'pæprɪkə]

Dash	of	paprika
短跑	的	辣椒

少许辣椒粉

[bɪt][ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli]
Bit **of** **chopped** **parsley**
少量 的 切碎 香菜

少许切碎的欧芹

['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] [tʃiːz]
Little **grated** **cheese**
小的 磨碎的 奶酪

少许磨碎的奶酪

['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm]
Spoonful **of** **whipped** **cream**
一勺 的 鞭打 奶油

一勺鲜奶油

['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [pʌft] [raɪs]
Spoonful **of** **puffed** **rice**
一勺 的 膨胀的 米

一勺膨化米

['kruːtɔnz]
Croutons
烤面包丁

面包丁

['təʊstɪd] [tʃiːz] [stɪks]
Toasted **cheese** **sticks**
烤过的 奶酪 棍子

烤奶酪条

[sk'weəz] [ɒv; əv] ['kʌstəd]
Squares **of** **custard**
正方形 的 蛋奶冻

奶油冻方块

[kriːm] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [suːp]
CREAM **OF** **TOMATO** **SOUP**
奶油 的 番茄 汤

奶油番茄汤

[wʌn][kæn; kən][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [suːp]
1 **can** **of** **tomato** **soup**
1 能 的 番茄 汤

1罐番茄汤

[wʌn] [tɔːl] [kæn; kən][ɒv; əv] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
1 **tall** **can** **of** **Carnation** **Milk**
1 高的 能 的 康乃馨 牛奶

1罐高高的雀巢牛奶

[hiːt] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [suːp] [ɪn] ['dɪfrənt] [pænz] [bʌt; bət] [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ,
Heat **the** **milk** **and** **the** **tomato** **soup** **in** **different** **pans** **but** **at** **the** **same** **time** **,**
热 这 牛奶 和 这 番茄 汤 在 不同的 平底锅 但 在 这 相同的 时间 ,

分别用不同的锅加热牛奶和番茄汤，但同时加热。

['wɒtʃɪŋ] ['keəfəli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['skɔːtʃɪŋ] .
watching **carefully** **to** **prevent** **scorching** **.**
观看 小心 到 防止 灼热 .

小心观察，防止烧焦。

[wen] [bəuθ][ɑː(r); ə(r)]['paɪpɪŋ][hɒt] ([nɒt] ['bɔɪlɪŋ]) [ænd; ənd][juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] ,
When **both** **are** **piping** **hot** **(** **not** **boiling** **)** **and** **you** **are** **ready** **to** **serve** **,**
什么时候 两个都 是 管道 热的 (不是 沸腾) 和 你 是 准备好 到 服务 ,

当两者都滚烫（但不是沸腾）且准备上菜时，

[pɔː(r)][ðə; ði][hɒt][təˈmɑːtəʊ]['ɪntuː][ðə; ði][hɒt] [kɑːˈneɪʃn] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪˈmiːdiətli] .

pour	**the**	**hot**	**tomato**	**into**	**the**	**hot**	**Carnation**	**and**	**serve**	**immediately**	**.**
倒	这	热的	番茄	进入	这	热的	康乃馨	和	服务	立即地	.

将热番茄倒入热的康乃馨茶中，立即饮用。

[tuː; tə][əˈvɔɪd]['kɜːd(ə)lɪŋ][biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə][pɔː(r)][ðə; ði][təˈmɑːtəʊ]['ɪntuː][ðə; ði][mɪlk] [ɪnˈsted] [ɒv; əv][vaɪs]

To	**avoid**	**curdling**	**be**	**sure**	**to**	**pour**	**the**	**tomato**	**into**	**the**	**milk**	**instead**	**of**	**vice**
到	避免	凝固	是	当然	到	倒	这	番茄	进入	这	牛奶	反而	的	副

['vɜːsə] .

versa	**.**
反之亦然	.

为避免番茄凝结，一定要将番茄倒入牛奶中，而不是反过来。

[duː; də][nɒt][kəmˈbaɪn][ðə; ði][təˈmɑːtəʊ][ænd; ənd][mɪlk][ʌnˈtɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] [æz; əz] [ðiːz] [ʃʊd; ʃəd]

Do	**not**	**combine**	**the**	**tomato**	**and**	**milk**	**until**	**ready**	**to**	**serve**	**as**	**these**	**should**
做	不是	结合	这	番茄	和	牛奶	直到	准备好	到	服务	作为	这些	应该

[biː; bi] ['hiːtɪd] ['seprətli] .

be	**heated**	**separately**	**.**
是	加热	分别地	.

番茄和牛奶不要混合，要等到准备食用时再混合，因为它们应该分开加热。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] [θɪk] [ænd; ənd] [dɪˈlɪʃəs] [suːp] .

This	**makes**	**a**	**thick**	**and**	**delicious**	**soup**	**.**
这	制作	一个	厚的	和	可口的	汤	.

这样就能做出浓稠美味的汤。

[sɜːrvz] [fɔːr] . [sɪks]

Serves	**4**	**.**	**6**
服务	4	.	6

4.6人份

[kɑːˈneɪʃn] [mɪlk] [meɪks] ['kriːmi] [suːps]

CARNATION	**MILK**	**MAKES**	**CREAMY**	**SOUPS**
康乃馨	牛奶	制作	奶油状	汤

康乃馨牛奶能做出浓稠的汤

[kriːm] [ɒv; əv] [piː] [suːp]

CREAM	**OF**	**PEA**	**SOUP**
奶油	的	豌豆	汤

奶油豌豆汤

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] ['piːz]

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**peas**
1	不	.	2	能	豌豆

1罐2号豌豆

[wʌn][slaɪs] ['ʌnjən]

1	**slice**	**onion**
1	片	洋葱

片洋葱

1½ [tiː es piː] .

1½	**tsp**	**.**
1½	茶匙	.

1½茶匙

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

1½ [tiː es piː] .

1½	tsp	.
1½	茶匙	.

1½茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

⅛ [tiː es piː] .

⅛	tsp	.
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

['pepə(r)]

pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

[wʌn] [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

1	cup	Carnation	Milk
1	杯子	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]

1	cup	water
1	杯子	水

杯水

[dreɪn] [ænd; ənd] ['meʒə(r)] ['lɪkwɪd] [frɒm; frəm] ['piːz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [meɪk]

Drain	and	measure	liquid	from	peas	and	add	enough	water	to	make
流走	和	措施	液体	从	豌豆	和	添加	足够的	水	到	制作

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] .

2	cups	of	liquid	.
2	杯子	的	液体	.

将豌豆沥干并量取其中的汁液，然后加入足够的水，使液体总量达到 2 杯。

[ˌeɪ diː 'diː] ['piːz] ， ['ʌnjən] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Add	peas	,	onion	,	sugar	,	salt	,	and	pepper	and	simmer	for	15	minutes	.
添加	豌豆	,	洋葱	,	糖	,	盐	,	和	胡椒	和	煨	为了	-	分钟	.

加入豌豆、洋葱、糖、盐和胡椒粉，炖煮 15 分钟。

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Rub **through** **a** **sieve** **.**
擦 通过 一个 筛 .

用筛子筛一下。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] ['wɔːtə(r)] .
Make **a** **white** **sauce** **of** **butter** **,** **flour** **,** **and** **Carnation** **diluted** **with** **water** **.**
制作 一个 白色的 酱 的 黄油 , 面粉 , 和 康乃馨 稀 和 水 .

用黄油、面粉和加水稀释的雀巢调味料制成白酱。

[ˌeɪ diː 'diː][pə'priːkə; 'pæprɪkə] .
Add **paprika** **.**
添加 辣椒 .

加入辣椒粉。

[kəm'baɪn] [piː] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] [waɪl] [hɒt] .
Combine **pea** **mixture** **and** **white** **sauce** **and** **serve** **while** **hot** **.**
结合 豌豆 混合物 和 白色的 酱 和 服务 尽管 热的 .

将豌豆混合物和白酱混合，趁热食用。

[sɜːrvz] [sɪks] .
Serves **6** **.**
服务 6 .

可供 6 人食用。

[kriːm] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊ] [suːp]
CREAM **OF** **POTATO** **SOUP**
奶油 的 土豆 汤

奶油土豆汤

[θriː] ['miːdiəm] [saɪzd] [pə'teɪtəʊz]
3 **medium** **sized** **potatoes**
3 中等的 尺寸 土豆

3个中等大小的土豆

[ˌtuː'tuː]['slaɪsɪz] ['ʌnjən]
2 **slices** **onion**
2 切片 洋葱

2片洋葱

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

1½ [tiː es piː] .
1½ **tsp** **.**
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅛ [tiː es piː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['seləri] [sɔːlt]
celery **salt**
芹菜 盐

芹菜盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
2 **cups** **Carnation** **Milk**
2 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [pə'teɪtəʊ] ['wɔːtə(r)]
2 **cups** **potato** **water**
2 杯子 土豆 水

杯土豆水

[wʌn] [tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

[tʃɒpt] ['pɑːsli]
chopped **parsley**
切碎 香菜

切碎的欧芹

[kʌt] [pə'teɪtəʊz] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [kʊk] [wɪð] ['ʌnjən] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)]
Cut **potatoes** **in** **small** **pieces** **and** **cook** **with** **onion** **in** **boiling** **salted** **water** **until** **tender**
切 土豆 在 小的 件 和 厨师 和 洋葱 在 沸腾 咸的 水 直到 投标
— [juːz] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .
— **use** **3** **cups** **of** **water** **and** **½** **teaspoon** **salt** **.**
— 使用 3 杯子 的 水 和 ½ 茶匙 盐 .

将土豆切成小块，与洋葱一起放入沸腾的盐水中煮至软烂——使用 3 杯水和 ½ 茶匙盐。

[dreɪn] (['seɪvɪŋ] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] ['wɔːtə(r)]) [ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Drain **(** **saving** **the** **potato** **water** **)** **and** **rub** **the** **potatoes** **through** **a** **sieve** **.**
流走 (保存 这 土豆 水) 和 擦 这 土豆 通过 一个 筛 .

沥干水分（保留土豆水），然后用筛子将土豆搓碎。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊ] [pʌlp] .
There **should** **be** **about** **2** **cups** **of** **potato** **pulp** **.**
那里 应该 是 关于 2 杯子 的 土豆 纸浆 .

应该有大约2杯土豆渣。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv][ðə; ði]['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['siːzniŋz] , [kɑː'neɪʃn] , [ænd; ənd][pə'teɪtəʊ]
['wɔːtə(r)] .

Make	a	white	sauce	of	the	butter	,	flour	,	seasonings	,	Carnation	,	and	potato
制作	一个	白色的	酱	的	这	黄油	,	面粉	,	调味料	,	康乃馨	,	和	土豆

water	.
水	.

用黄油、面粉、调味料、雀巢调味料和土豆水做成白酱。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [tuː; tə][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] , ['stɜːrɪŋ] [tuː; tə] [kiːp] [smuːð] .

Add	slowly	to	the	potatoes	,	stirring	to	keep	smooth	.
添加	缓慢地	到	这	土豆	,	搅拌	到	保持	光滑的	.

慢慢加入土豆泥中，边加边搅拌，保持顺滑。

[ˌriː'hiːt] [ɪn][ðə; ði] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

Reheat	in	the	double	boiler	.
再加热	在	这	双倍的	锅炉	.

隔水加热。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .

Sprinkle	with	chopped	parsley	and	serve	very	hot	.
撒	和	切碎	香菜	和	服务	非常	热的	.

撒上切碎的欧芹，趁热食用。

[sɜːrvz] [sɪks] .

Serves	6	.
服务	6	.

可供 6 人食用。

[kriːm] [ɒv; əv] ['seləri] [suːp]

CREAM	OF	CELERY	SOUP
奶油	的	芹菜	汤

奶油芹菜汤

[θriː] [kʌps] ['seləri]

3	cups	celery
3	杯子	芹菜

杯芹菜

[wʌn] [slaɪs] ['ʌnjən]

1	slice	onion
1	片	洋葱

片洋葱

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[θriː][tiː biː es piː] .

3	tbsp	.
3	汤匙	.

汤匙

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅛ [tiː es piː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
2 **cups** **Carnation** **Milk**
2 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['seləri] ['lɪkə(r)]
2 **cups** **celery** **liquor**
2 杯子 芹菜 酒

杯芹菜汁

[pə'priːkə; 'pæprɪkə]
Paprika
辣椒

辣椒

[wɒʃ] , [skreɪp] , [ænd; ənd] [kʌt] ['seləri] [ɪn] ½ [ɪntʃ] ['piːsɪz] ;
Wash **,** **scrape** **,** **and** **cut** **celery** **in** **½** **inch** **pieces** **;**
洗 , 刮 , 和 切 芹菜 在 ½ 英寸 件 ;

将芹菜洗净、刮去籽，切成 ½ 英寸的小段；

[kʊk] [wɪð] [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [ɪn] [θriː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['seləri] [ɪz] [sɒft] — [ə'baʊt] -
cook **with** **slice** **of** **onion** **in** **3** **cups** **boiling** **water** **until** **celery** **is** **soft** **—** **about** **30**
厨师 和 片 的 洋葱 在 3 杯子 沸腾 水 直到 芹菜 是 柔软的 — 关于 -
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

将芹菜与一片洋葱一起放入 3 杯沸水中煮至芹菜变软——大约 30 分钟。

[dreɪn] (['seɪvɪŋ] [ðə; ði] ['seləri] ['lɪkə(r)]) [ænd; ənd] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Drain **(** **saving** **the** **celery** **liquor** **)** **and** **rub** **through** **a** **sieve** **.**
流走 (保存 这 芹菜 酒) 和 擦 通过 一个 筛 .

沥干水分（保留芹菜汁），然后用筛子过滤。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['siːzniŋz] , [kɑːˈneɪʃn] , [ænd; ənd] ['seləri]
Make **a** **white** **sauce** **of** **the** **butter** **,** **flour** **,** **seasonings** **,** **Carnation** **,** **and** **celery**
制作 一个 白色的 酱 的 这 黄油 , 面粉 , 调味料 , 康乃馨 , 和 芹菜
['lɪkə(r)] .
liquor **.**
酒 .

用黄油、面粉、调味料、雀巢香精和芹菜汁制作白酱。

[kəm'baɪn] ['seləri] [pʌlp] [ænd; ənd] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] [waɪl] [hɒt] .
Combine **celery** **pulp** **and** **white** **sauce** **and** **serve** **while** **hot** **.**
结合 芹菜 纸浆 和 白色的 酱 和 服务 尽管 热的 .

将芹菜渣和白酱混合，趁热食用。

[sɜːrvz] [sɪks] .
Serves **6** **.**
服务 6 .

可供 6 人食用。

[kriːm] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] [suːp]
CREAM **OF** **MUSHROOM** **SOUP**
奶油 的 蘑菇 汤

奶油蘑菇汤

[wʌn][kæn; kən][ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] ([eit] - [ˌəʊ 'zed] .)
1 **can** **of** **mushrooms** **(** **8** **-** **oz** **.** **)**
1 能 的 蘑菇 (8 - 盎司 .)

1罐蘑菇（8盎司）

([get] [kæn; kən] [kən'teɪnɪŋ] [stemz] [ænd; ənd] ['brəʊkən] ['piːsɪz])
(**Get** **can** **containing** **stems** **and** **broken** **pieces** **)**
(得到 能 包含 茎 和 破碎的 件)

（取装有茎秆和碎块的罐头）

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

2 汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[θriː] [tiː biː es piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

⅛ [tiː es piː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[wʌn] [tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
2 **cups** **Carnation** **Milk**
2 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə]
Paprika
辣椒

辣椒

[dreɪn] [ænd; ənd] [ˈmeʒə(r)] [ˈlɪkə(r)] [frɒm; frəm] [ˈmʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ɪˈnʌf] [ˈwɔːtə(r)] [tuː; tə]
Drain **and** **measure** **liquor** **from** **mushrooms** **and** **add** **enough** **water** **to**
流走 和 措施 酒 从 蘑菇 和 添加 足够的 水 到
[meɪk] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] [ˈlɪkwɪd] .
make **2** **cups** **of** **liquid** **.**
制作 2 杯子 的 液体 .

将蘑菇中的汁液沥干并量取，然后加入足够的水，使液体总量达到 2 杯。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tʃɒpt] [ˈmʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] .
Add **chopped** **mushrooms** **and** **simmer** **for** **15** **minutes** **.**
添加 切碎 蘑菇 和 煨 为了 - 分钟 .

加入切碎的蘑菇，炖煮 15 分钟。

[meɪk] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] , [ˈflaʊə(r)] , [ˈsiːzniŋz] , [ænd; ənd] [kɑːˈneɪʃn] .
Make **white** **sauce** **of** **the** **butter** **,** **flour** **,** **seasonings** **,** **and** **Carnation** **.**
制作 白色的 酱 的 这 黄油 , 面粉 , 调味料 , 和 康乃馨 .

用黄油、面粉、调味料和雀巢调味料制作白酱。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈmʌʃrʊmz] [wɪð] [ðeə(r)] [ˈlɪkwɪd] [ænd; ənd] [sɜːv] [waɪl] [hɒt] .
Add **mushrooms** **with** **their** **liquid** **and** **serve** **while** **hot** **.**
添加 蘑菇 和 他们的 液体 和 服务 尽管 热的 .

加入蘑菇及其汁液，趁热食用。

[sɜːrvz] [sɪks] .
Serves **6** **.**
服务 6 .

可供 6 人食用。

[ˈɔɪstə(r)] [stjuː]
OYSTER **STEW**
牡蛎 炖

牡蛎浓汤

[wʌn] [paɪnt] [ˈɔɪstə(r)z]
1 **pint** **oysters**
1 品脱 牡蛎

品脱牡蛎

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kɑːˈneɪʃn]
2 **cups** **Carnation**
2 杯子 康乃馨

杯康乃馨

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈwɔːtə(r)]
2 **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

[ˌtuːˈtuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅛ [tiː es piː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['seləri] [sɔːlt]
celery **salt**
芹菜 盐

芹菜盐

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

[tʃɒpt] ['pɑːsli]
chopped **parsley**
切碎 香菜

切碎的欧芹

[pə'priːkə; 'pæprɪkə]
Paprika
辣椒

辣椒

['keəfəli] [kliːn] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [rɪ'muːvɪŋ] ['eni]['bɪts][ɒv; əv] [ʃel] .
Carefully **clean** **the** **oysters** **,** **removing** **any** **bits** **of** **shell** **.**
小心 干净的 这 牡蛎 , 移除 任何 比特 的 壳 .

仔细清洗牡蛎，去除所有碎壳。

[hiːt] [ɪn][ðeə(r)] [əʊn] ['lɪkə(r)] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['edʒɪz] [kɜːl] .
Heat **in** **their** **own** **liquor** **until** **the** **edges** **curl** **.**
热 在 他们的 自己的 酒 直到 这 边缘 卷曲 .

用自身的汁液加热至边缘卷曲。

['siːz(ə)n] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] ['pɑːsli] [tuː; tə][ðə; ði][ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv] [kɑː'neɪʃn]

Season	**and**	**add**	**with**	**butter**	**and**	**parsley**	**to**	**the**	**2**	**cups**	**of**	**Carnation**
季节	和	添加	和	黄油	和	香菜	到	这	2	杯子	的	康乃馨

[ænd; ənd][ˌtuː'tuː][kʌps][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] ['skɔːldɪd] [tə'geðə(r)] .

and	**2**	**cups**	**of**	**water**	**which**	**have**	**been**	**scalded**	**together**	**.**
和	2	杯子	的	水	哪个	有	到过	烫伤	一起	.

将 2 杯雀巢香薰粉和 2 杯水一起用热水烫一下，然后加入黄油和欧芹调味。

[sɜːrvz] [sɪks] . ['sɛvən]

Serves	**6**	**.**	**7**
服务	6	.	7

可供 6.7 人食用

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk] [meɪks] [rɪtʃ] ['sɔːsɪz]

CARNATION	**MILK**	**MAKES**	**RICH**	**SAUCES**
康乃馨	牛奶	制作	富有的	酱汁

康乃馨牛奶能做出浓郁的酱汁

['sɔːsɪz]

Sauces
酱汁

酱汁

[fɔː(r); fə(r)] [fɪʃ] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz]

For	**Fish**	**and**	**Vegetables**
为了	鱼	和	蔬菜

鱼类和蔬菜

[haʊ] ['temptɪŋ] [ə; eɪ][məʊst]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [fuːd] [ɪz] [meɪd] [baɪ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][æn; ən] [ə'træktɪv]

How	**tempting**	**a**	**most**	**ordinary**	**food**	**is**	**made**	**by**	**the**	**addition**	**of**	**an**	**attractive**
如何	诱人的	一个	最多	普通的	食物	是	制成	经过	这	添加	的	一个	吸引人的

[sɔːs] — [wʌn] [ðæt] [ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] ,

sauce	**—**	**one**	**that**	**is**	**smooth**	**and**	**creamy**	**,**
酱	—	一	那	是	光滑的	和	奶油状	,

一道最普通的食物，只要加上诱人的酱汁——比如口感顺滑、奶香浓郁的酱汁——就会变得多么诱人啊！

[wɪð] ['delɪkət] ['fleɪvəz] [wel] ['blendɪd] !

with	**delicate**	**flavors**	**well**	**blended**	**!**
和	精美的	口味	出色地	混合	!

口味清淡，融合得恰到好处！

[ðə; ði] ['dʒenərəs] [juːz][ɒv; əv][ə; eɪ][və'raɪəti][ɒv; əv] ['sɔːsɪz] [ɪz] , [tuː; tə][biː; bi][ʃʊə(r)] ,

The	**generous**	**use**	**of**	**a**	**variety**	**of**	**sauces**	**is**	**,**	**to**	**be**	**sure**	**,**
这	慷慨的	使用	的	一个	种类	的	酱汁	是	,	到	是	当然	,

大量使用各种酱汁当然是.....

[wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]['siːkrəts][ɒv; əv] [frentʃ] ['kʊkəri] .

one	**of**	**the**	**secrets**	**of**	**French**	**cookery**	**.**
一	的	这	秘密	的	法语	烹饪	.

法国烹饪的秘诀之一。

['sɔːsɪz] [kən'teɪnɪŋ] ['lɪbərəl] [ə'maʊnts] [ɒv; əv] [mɪlk] [nɒt]['əʊnli] ['stɪmjuleɪt] [ðə; ði] ['æpɪtaɪt] [ænd; ənd]

Sauces	**containing**	**liberal**	**amounts**	**of**	**milk**	**not**	**only**	**stimulate**	**the**	**appetite**	**and**
酱汁	包含	自由主义	金额	的	牛奶	不是	仅有的	刺激	这	食欲	和

[kɔːz] [daɪ'dʒestɪv][dʒuːs][tuː; tə] [fləʊ] [mɔː(r)] ['friːli] [bʌt; bət]['ɔːlsəʊ][ɑː(r); ə(r)] ['veri] [nju'trɪʃəs] .

cause	**digestive**	**juices**	**to**	**flow**	**more**	**freely**	**but**	**also**	**are**	**very**	**nutritious**	**.**
原因	消化	果汁	到	流动	更多的	自由	但	还	是	非常	营养丰富的	.

含有大量牛奶的酱汁不仅能刺激食欲，使消化液更顺畅地分泌，而且还很有营养。

[waɪt] [sɔːs]

WHITE	**SAUCE**
白色的	酱

白酱

['bʌtə(r)] ['flaʊə(r)]

Butter	**Flour**
黄油	面粉

黄油面粉

[nəʊ] . [wʌn][fɔː(r); fə(r)] [kriːm] [suːps] ½ [tiː biː es piː] . ½ [tiː biː es piː] .

No	.	**1**	**For**	**Cream**	**Soups**	**½**	**tbsp**	.	**½**	**tbsp**	.
不	.	1	为了	奶油	汤	½	汤匙	.	½	汤匙	.

1号奶油汤用量：½汤匙 ½汤匙

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][fɔː(r); fə(r)] [kriːmd] ['vedʒtəb(ə)lz] 1½ [tiː biː es piː] .

No	.	**2**	**For**	**Creamed**	**Vegetables**	**1½**	**tbsp**	.
不	.	2	为了	奶油	蔬菜	1½	汤匙	.

2号 奶油蔬菜 1½ 汤匙

1½ [tiː biː es piː] .

1½	**tbsp**	.
1½	汤匙	.

1.5 汤匙

[nəʊ] . [θriː][fɔː(r); fə(r)] [krəuˈkets] [θriː][tiː biː es piː] .

No	.	**3**	**For**	**Croquettes**	**3**	**tbsp**	.
不	.	3	为了	炸丸子	3	汤匙	.

3号炸丸子用量：3汤匙

[θriː][tiː biː es piː] .

3	**tbsp**	.
3	汤匙	.

汤匙

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

Salt
盐

盐

[fjuː] [greɪnz] ['pepə(r)]

few	**grains**	**Pepper**
很少	谷物	胡椒

少量胡椒粉

½ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn]

½	**cup**	**Carnation**
½	杯子	康乃馨

半杯康乃馨

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

½	**cup**	**Water**
½	杯子	水

半杯水

[melt] [fæt] [ɪn] [tɒp] [pɑːt] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] [ænd; ənd] [mɪks]

Melt	**fat**	**in**	**top**	**part**	**of**	**double**	**boiler**	**;**	**add**	**flour**	**and**	**seasonings**	**and**	**mix**
熔化	胖的	在	顶部	部分	的	双倍的	锅炉	;	添加	面粉	和	调味料	和	混合

['θʌrəli] .

thoroughly	.
彻底	.

在双层蒸锅的上层融化油脂；加入面粉和调味料，充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd] [wɪð] [ðə; ði][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] [ˈkɒnstəntli] [ʌnˈtɪl] [smuːð]

Add	**the**	**Carnation**	**diluted**	**with**	**the**	**water**	**and**	**stir**	**constantly**	**until**	**smooth**
添加	这	康乃馨	稀	和	这	水	和	搅拌	不断地	直到	光滑的

[ænd; ənd] [θɪk] .

and	**thick**	**.**
和	厚的	.

加入用水稀释的雀巢香精，不断搅拌至顺滑浓稠。

[pleɪs] [ˈəʊvə(r)][hɒt][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd][kənˈtɪnjuː] [ˈkʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [əˈkeɪʒnəli]

Place	**over**	**hot**	**water**	**and**	**continue**	**cooking**	**for**	**10**	**minutes**	**,**	**stirring**	**occasionally**
地方	超过	热的	水	和	继续	烹饪	为了	-	分钟	,	搅拌	偶尔

.

:

.

隔水煮10分钟，期间偶尔搅拌。

[tʃiːz] [sɔːs]

CHEESE	**SAUCE**
奶酪	酱

芝士酱

[ˌeɪ diː ˈdiː] ⅓ [kʌp][ɒv; əv][ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] [tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][ænd; ənd]

Add	**⅓**	**cup**	**of**	**grated**	**cheese**	**to**	**1**	**cup**	**of**	**White**	**Sauce**	**No**	**.**	**2**	**and**
添加	⅓	杯子	的	磨碎的	奶酪	到	1	杯子	的	白色的	酱	不	.	2	和

[stɜː(r)][ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈmeltɪd] .

stir	**until**	**it**	**is**	**melted**	**.**
搅拌	直到	它	是	融化	.

将 ⅓ 杯磨碎的奶酪加入 1 杯 2 号白酱中，搅拌至融化。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [ˈvedʒtəb(ə)lz][ɔː(r)] [fɪʃ] .

Serve	**hot**	**with**	**vegetables**	**or**	**fish**	**.**
服务	热的	和	蔬菜	或者	鱼	.

趁热搭配蔬菜或鱼类食用。

[ˌpɪmɪˈɛntəʊ] [sɔːs]

PIMIENTO	**SAUCE**
辣椒	酱

甜椒酱

[ˌeɪ diː ˈdiː][θriː][tiː biː es piː] .

Add	**3**	**tbsp**	**.**
添加	3	汤匙	.

加入 3 汤匙。

[tʃɒpt] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ][tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

chopped	**pimiento**	**to**	**1**	**cup**	**of**	**white**	**sauce**	**No**	**.**	**2**	**.**
切碎	辣椒	到	1	杯子	的	白色的	酱	不	.	2	.

将切碎的甜椒加入 1 杯白酱中。2.

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [ˈvedʒtəb(ə)lz][ɔː(r)] [fɪʃ] .

Serve	**hot**	**with**	**vegetables**	**or**	**fish**	**.**
服务	热的	和	蔬菜	或者	鱼	.

趁热搭配蔬菜或鱼类食用。

[eg] [sɔːs]

EGG	**SAUCE**
蛋	酱

蛋酱

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [tʃɒpt] [hɑːd] [kʊkt] [eg] , [wʌn][tiː biː es piː] .

Add	**1**	**chopped**	**hard**	**cooked**	**egg**	**,**	**1**	**tbsp**	**.**
添加	1	切碎	难的	煮熟	蛋	,	1	汤匙	.

加入 1 个切碎的煮熟鸡蛋，1 汤匙。

[tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] ¼ [tiː es piː] .

chopped	**parsley**	**,**	**and**	**¼**	**tsp**	**.**
切碎	香菜	,	和	¼	茶匙	.

切碎的欧芹，以及 ¼ 茶匙。

['seləri] [sɔːlt][tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

celery	**salt**	**to**	**1**	**cup**	**of**	**white**	**sauce**	**No**	**.**	**2**	**.**
芹菜	盐	到	1	杯子	的	白色的	酱	不	.	2	.

2号白酱1杯加入芹菜盐。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['vedʒtəb(ə)lz][ɔː(r)] [fɪʃ] .

Serve	**hot**	**with**	**vegetables**	**or**	**fish**	**.**
服务	热的	和	蔬菜	或者	鱼	.

趁热搭配蔬菜或鱼类食用。

['keɪpə(r)] [sɔːs]

CAPER	**SAUCE**
跳跃	酱

刺山柑酱

½ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

½	**cup**	**Carnation**	**Milk**
½	杯子	康乃馨	牛奶

半杯雀巢牛奶

½ [kʌp]['wɔːtə(r)]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən]

1	**small**	**onion**
1	小的	洋葱

1个小洋葱

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

⅛ [tiː es piː] .
⅛ tsp .
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

¼ [kʌp] ['keɪpəz]
¼ cup capers
¼ 杯子 刺山柑

¼ 杯刺山柑

[skɔːld][ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][tə'geðə(r)] .
Scald the Carnation and water together .
烫伤 这 康乃馨 和 水 一起 .

将康乃馨和水一起烫一下。

[melt][ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] ['ʌnjən][ænd; ənd] [wen] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)]
Melt the butter , add chopped onion and when brown add the flour
熔化 这 黄油 , 添加 切碎 洋葱 和 什么时候 棕色的 添加 这 面粉
[ænd; ənd][let] [braʊn] ;
and let brown ;
和 让 棕色的 ;

融化黄油，加入切碎的洋葱，炒至洋葱呈褐色，加入面粉，炒至褐色；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['skɔːldɪd] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
add the salt , pepper , and scalded milk , stirring constantly .
添加 这 盐 , 胡椒 , 和 烫伤 牛奶 , 搅拌 不断地 .

加入盐、胡椒粉和热牛奶，不断搅拌。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [dreɪnd] ['keɪpəz] .
Cook for about five minutes and add the drained capers .
厨师 为了 关于 五 分钟 和 添加 这 排水 刺山柑 .

煮约五分钟后，加入沥干水分的刺山柑。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [fɪʃ] .
Serve hot with fish .
服务 热的 和 鱼 .

趁热与鱼一起食用。

[mɒk] [ˌhɒlən'deɪz] [sɔːs]
MOCK HOLLANDAISE SAUCE
嘲笑 荷兰酱 酱

仿荷兰酱

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 tbsp .
1 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

⅛ [tiː es piː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

¾ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
¾ **cup** **Carnation** **Milk**
¾ 杯子 康乃馨 牛奶

¾ 杯雀巢牛奶

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk]
2 **egg** **yolks**
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]
¼ **cup** **butter**
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['lemən][dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[fjuː] [greɪnz] [keɪ'en]
Few **grains** **cayenne**
很少 谷物 辣椒

少许辣椒粉

['fɒləʊ] ['meθəd] ['gɪv(ə)n] [ə'bʌv] [fɔː(r); fə(r)] [waɪt] [sɔːs] .
Follow **method** **given** **above** **for** **White** **Sauce** **.**
跟随 方法 给定 多于 为了 白色的 酱 .

按照上述白酱制作方法进行操作。

[stɜː(r)][ɪn]['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] ['ɑːftə(r)] [sɔːs] [ɪz] [kʊkt] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)] ,
Stir **in** **beaten** **egg** **yolks** **after** **sauce** **is** **cooked** **and** **then** **add** **butter** **,**
搅拌 在 被打败 蛋 蛋黄 后 酱 是 煮熟 和 然后 添加 黄油 ,

酱汁煮熟后，拌入打散的蛋黄，然后加入黄油。

[bɪt][baɪ][bɪt] , [ænd; ənd]['faɪnəli][ðə; ði]['lemən][dʒuːs] .

bit	**by**	**bit**	**,**	**and**	**finally**	**the**	**lemon**	**juice**	**.**
少量	经过	少量	,	和	最后	这	柠檬	汁	.

一点一点地加，最后加入柠檬汁。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['vedʒtəb(ə)lz][ɔː(r)] [fɪʃ] . [eit]

Serve	**hot**	**with**	**vegetables**	**or**	**fish**	**.**	**8**
服务	热的	和	蔬菜	或者	鱼	.	8

趁热与蔬菜或鱼一起食用。8

[fɪʃ]

Fish

鱼

鱼

[ə; eɪ][və'raɪəti][ɒv; əv] [kænd] [fɪʃ] [ə'veɪləb(ə)l][æt; ət][ɔːl] [taɪmz] [ænd; ənd]['pleɪsɪz][kæn; kən][biː; bi] ['iːzəli]

A	**variety**	**of**	**canned**	**fish**	**available**	**at**	**all**	**times**	**and**	**places**	**can**	**be**	**easily**
一个	种类	的	罐装	鱼	可用的	在	全部	时代	和	地方	能	是	容易地

[kən'vɜːtɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['æpɪtaɪzɪŋ] ['dɪʃɪz] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː][və'raɪəti][tuː; tə][ðə; ði]['menjuː]

converted	**into**	**a**	**number**	**of**	**appetizing**	**dishes**	**which**	**add**	**variety**	**to**	**the**	**menu**
转换	进入	一个	数字	的	令人垂涎的	菜肴	哪个	添加	种类	到	这	菜单

.

:

·

各种罐装鱼随处可得，可以轻松烹制成许多美味佳肴，为菜单增添多样性。

[baɪ] ['kiːpɪŋ] [ə; eɪ] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðiːz] [kænd] ['prɒdʌkts] [ɒn][hænd][ðə; ði] ['haʊswaɪf] [ɪz]['ɔːlweɪz]

By	**keeping**	**a**	**selection**	**of**	**these**	**canned**	**products**	**on**	**hand**	**the**	**housewife**	**is**	**always**
经过	保持	一个	选择	的	这些	罐装	产品	在	手	这	家庭主妇	是	总是

[prɪ'peəd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˌʌnɪk'spektɪd] [gest] .

prepared	**for**	**the**	**unexpected**	**guest**	**.**
准备	为了	这	意外	客人	.

家庭主妇家中常备一些这类罐头食品，就能随时应对不速之客。

['sæmən] [krəu'kets]

SALMON	**CROQUETTES**
三文鱼	炸丸子

三文鱼炸丸子

[wʌn][kʌp] [waɪt] [sɔːs] [nəʊ] . [θriː] ([siː] ['resəpi][peɪdʒ]['sɛvən])

1	**cup**	**white**	**sauce**	**No**	**.**	**3**	**(**	**see**	**recipe**	**page**	**7**	**)**
1	杯子	白色的	酱	不	.	3	(	看	食谱	页	7	)

杯 3 号白酱（参见食谱第 7 页）

1¾ [kʌp] [fleɪkt] ['sæmən]

1¾	**cup**	**flaked**	**salmon**
1¾	杯子	片状的	三文鱼

1¾ 杯碎鲑鱼

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['lemən][dʒuːs]

lemon	**juice**
柠檬	汁

柠檬汁

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]

Salt	**and**	**pepper**
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[bred] [krʌmz]
Bread **crumbs**
面包 面包屑

面包屑

['pɑːsli]
Parsley
香菜

香菜

[ˌeɪ diː 'diː] [fleɪkt] ['sæmən] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] [tuː; tə] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt]
Add **flaked** **salmon** **and** **lemon** **juice** **to** **white** **sauce** **and** **season** **with** **salt**
添加 片状的 三文鱼 和 柠檬 汁 到 白色的 酱 和 季节 和 盐

[ænd; ənd] ['pepə(r)] .
and **pepper** **.**
和 胡椒 .

将鲑鱼片和柠檬汁加入白酱中，并用盐和胡椒调味。

[ʃeɪp] , [rəʊl] [ɪn] [krʌmz] , [ðen] [ɪn] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] , [ænd; ənd] [ə'gen] [ɪn] [ðə; ði] [bred] [krʌmz] .
Shape **,** **roll** **in** **crumbs** **,** **then** **in** **slightly** **beaten** **egg** **,** **and** **again** **in** **the** **bread** **crumbs** **.**
形状 , 卷 在 面包屑 , 然后 在 轻微地 被打败 蛋 , 和 再次 在 这 面包 面包屑 .

将面团塑形，先裹上面包屑，再裹上稍微打散的鸡蛋液，最后再裹上面包屑。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [fæt] ,
Fry **in** **deep** **fat** **,**
炒 在 深的 胖的 ,

用油炸，

['hiːtɪd] [ʌn'tɪl] [hɒt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [braʊn] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [bred] [ɪn] - ['sekəndz; sɪ'kɒndz] (375°F) .
heated **until** **hot** **enough** **to** **brown** **a** **piece** **of** **bread** **in** **40** **seconds** **(** **375°F** **)** **.**
加热 直到 热的 足够的 到 棕色的 一个 片 的 面包 在 - 秒 (375°F) .

加热至足够热，能在 40 秒内将一片面包烤至金黄色（375°F）。

[dreɪn] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] .
Drain **and** **garnish** **with** **parsley** **.**
流走 和 装饰 和 香菜 .

沥干水分，撒上欧芹碎装饰。

[sɜːrvz] [faɪv] .
Serves **5** **.**
服务 5 .

可供5人食用。

[ʃrɪmp] ['wɪg(ə)l]
SHRIMP **WIGGLE**
虾 扭动

虾蠕动

2¼ [tiː biː es piː] .
2¼ **tbsp** **.**
2¼ 汤匙 .

2¼ 汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

2¼ [tiː biː es piː] .
2¼ **tbsp** **.**
2¼ 汤匙 .

2¼ 汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[fjuː] [greɪnz] ['pepə(r)]
Few **grains** **pepper**
很少 谷物 胡椒

少许胡椒粉

[pə'priːkə; 'pæprɪkə]
Paprika
辣椒

辣椒

¾ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
¾ **cup** **Carnation** **Milk**
¾ 杯子 康乃馨 牛奶

¾ 杯雀巢牛奶

¾ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
¾ **cup** **water**
¾ 杯子 水

¾ 杯水

[wʌn] [kʌp] [ʃrɪmps]
1 **cup** **shrimps**
1 杯子 虾

杯虾

[wʌn] [kʌp] [kænd] ['piːz]
1 **cup** **canned** **peas**
1 杯子 罐装 豌豆

杯罐装豌豆

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['siːzniŋz] , [ænd; ənd] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd]
Make **a** **white** **sauce** **of** **the** **butter** **,** **flour** **,** **seasonings** **,** **and** **Carnation** **diluted**
制作 一个 白色的 酱 的 这 黄油 , 面粉 , 调味料 , 和 康乃馨 稀
[wɪð] [ðə; ðɪ] ['wɔːtə(r)] .
with **the** **water** **.**
和 这 水 .

将黄油、面粉、调味料和雀巢香精用水稀释，制成白酱。

[dreɪn] [ðə; ði] [ʃrɪmps] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [dɑːk] [veɪn] ; [breɪk] [ðə; ði] [ʃrɪmps] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd]

Drain	**the**	**shrimps**	**,**	**remove**	**the**	**dark**	**vein**	**;**	**break**	**the**	**shrimps**	**into**	**pieces**	**and**
流走	这	虾	,	消除	这	黑暗的	静脉	;	休息	这	虾	进入	件	和

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [waɪt] [sɔːs] .

add	**to**	**white**	**sauce**	**.**
添加	到	白色的	酱	.

将虾沥干水分，去除虾线；将虾掰成小块，加入白酱中。

['ɔːlsəʊ][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [dreɪnd] ['piːz] .

Also	**add**	**the**	**drained**	**peas**	**.**
还	添加	这	排水	豌豆	.

同时加入沥干水分的豌豆。

[wen] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] [sɜːv] [ɒn] [təʊst] [pɔɪnts] .

When	**the**	**mixture**	**is**	**thoroughly**	**heated**	**serve**	**on**	**toast**	**points**	**.**
什么时候	这	混合物	是	彻底	加热	服务	在	吐司	积分	.

将混合物彻底加热后，淋在烤面包片上即可食用。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] [ɔː(r)] ['ɒlɪvz] .

Garnish	**with**	**parsley**	**or**	**olives**	**.**
装饰	和	香菜	或者	橄榄	.

用欧芹或橄榄装饰。

[sɜːrvz] [faɪv] .

Serves	**5**	**.**
服务	5	.

可供5人食用。

['tjuːnə] [fɪʃ] [ə; eɪ] [lɑː] [kɪŋ]

TUNA	**FISH**	**A**	**LA**	**KING**
金枪鱼	鱼	一个	洛杉矶	国王

金枪鱼大王

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

½ [griːn] ['pepə(r)] , ['ʃredɪd]

½	**green**	**pepper**	**,**	**shredded**
½	绿色的	胡椒	,	碎

半个青椒，切碎

[wʌn] [hɑːd] [kʊkt] [eg]

1	**hard**	**cooked**	**egg**
1	难的	煮熟	蛋

个煮熟的鸡蛋

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz]

½	**cup**	**chopped**	**mushrooms**
½	杯子	切碎	蘑菇

半杯切碎的蘑菇

[θriː][tiː biː es piː] .

3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[wʌn] [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
1 **cup** **Carnation** **Milk**
1 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)]
Salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

1½ [kʌps] ['tjuːnə] [fɪʃ]
1½ **cups** **tuna** **fish**
1½ 杯子 金枪鱼 鱼

1.5 杯金枪鱼

½ [kʌp] ['piːz]
½ **cup** **peas**
½ 杯子 豌豆

半杯豌豆

['səʊteɪ] [griːn] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) ,
Sauté **green** **pepper** **and** **mushrooms** **in** **butter** **until** **tender** **(** **about** **10** **minutes** **)** **,**
炒 绿色的 胡椒 和 蘑菇 在 黄油 直到 投标 (关于 - 分钟) ,
['kiːpɪŋ] ['kʌvəd] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .
keeping **covered** **while** **cooking** **.**
保持 涵盖 尽管 烹饪 .

用黄油将青椒和蘑菇炒至软嫩（约 10 分钟），烹饪时盖上盖子。

[rɪ'muːv] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [blend] ['flaʊə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [fæt] .
Remove **mushrooms** **and** **pepper** **and** **blend** **flour** **with** **the** **fat** **.**
消除 蘑菇 和 胡椒 和 混合 面粉 和 这 胖的 .

取出蘑菇和辣椒，将面粉与油脂混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz]
Add **the** **Carnation** **diluted** **with** **the** **water** **and** **cook** **until** **the** **mixture** **is**
添加 这 康乃馨 稀 和 这 水 和 厨师 直到 这 混合物 是
['θɪkənd] ,
thickened **,**
增稠 ,

加入用水稀释过的雀巢香精，煮至混合物变稠。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['lʌmpɪŋ] .
stirring **constantly** **to** **prevent** **lumping** **.**
搅拌 不断地 到 防止 聚集 .

不断搅拌以防止结块。

[pleɪs] [fleɪkt] ['tjuːnə] [fɪʃ] , ['piːz] , [eg] , ['mʌʃrʊmz] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ɪn] [tɒp] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l]
Place **flaked** **tuna** **fish** **,** **peas** **,** **egg** **,** **mushrooms** **,** **and** **pepper** **in** **top** **of** **double**
地方 片状的 金枪鱼 鱼 , 豌豆 , 蛋 , 蘑菇 , 和 胡椒 在 顶部 的 双倍的
['bɔɪlə(r)] .
boiler **.**
锅炉 .

将金枪鱼片、豌豆、鸡蛋、蘑菇和辣椒放入双层蒸锅的上层。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] -

Pour	**over**	**this**	**the**	**sauce**	**and**	**continue**	**cooking**	**over**	**hot**	**water**	**for**	**10**
倒	超过	这	这	酱	和	继续	烹饪	超过	热的	水	为了	-

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

将酱汁浇在上面，继续隔水煮10分钟。

[sɜːv] [ɪn] ['pæti] [ʃelz] [ɔː(r)] [ɒn] [təʊst] [pɔɪnts] .

Serve	**in**	**patty**	**shells**	**or**	**on**	**toast**	**points**	**.**
服务	在	肉饼	贝壳	或者	在	吐司	积分	.

可以夹在肉饼里，也可以放在烤面包片上。

[sɜːrvz] [sɪks] .

Serves	**6**	**.**
服务	6	.

可供 6 人食用。

['lɒbstə(r)] [ɔː(r)] [ʃrɪmp] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['tjuːnə] [fɪʃ] . [naɪn]

Lobster	**or**	**shrimp**	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**tuna**	**fish**	**.**	**9**
龙虾	或者	虾	可能	是	用过的	反而	的	金枪鱼	鱼	.	9

可以用龙虾或虾代替金枪鱼。9

[miːts]

Meats
肉类

肉类

[bəuθ] [fɪʃ] [ænd; ənd] [miːt] [ɑː(r); ə(r)] [ɪm'pɔːt(ə)nt] ['sɔːsɪz] [ɒv; əv] ['tɪʃuː] ['bɪldɪŋ] [mə'tɪəriəl] .

Both	**fish**	**and**	**meat**	**are**	**important**	**sources**	**of**	**tissue**	**building**	**material**	**.**
两个都	鱼	和	肉	是	重要的	来源	的	组织	建筑	材料	.

鱼类和肉类都是组织构建材料的重要来源。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['resəpɪz] ['ɪləstreɪt] [ə; eɪ] [fjuː] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɪntrəstɪŋ] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] ['pɒsəb(ə)l] [ɪn]

The	**following**	**recipes**	**illustrate**	**a**	**few**	**of**	**the**	**interesting**	**combinations**	**possible**	**in**
这	下列的	食谱	阐明	一个	很少	的	这	有趣的	组合	可能的	在

[prɪ'peərɪŋ] [miːt] .

preparing	**meat**	**.**
准备	肉	.

以下食谱展示了一些烹饪肉类时可能出现的有趣组合。

[kriːmd] [tʃɪpt] [biːf]

CREAMED	**CHIPPED**	**BEEF**
奶油	缺口	牛肉

奶油牛肉碎

¼ ['el biː] . [tʃɪpt] [biːf]

¼	**lb**	**.**	**chipped**	**beef**
¼	磅	.	缺口	牛肉

¼磅碎牛肉

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

2½ [tiː biː es piː] .

2½	**tbsp**	**.**
2½	汤匙	.

2.5 汤匙

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

['pepə(r)]

Pepper
胡椒

胡椒

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

¾ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

¾	**cup**	**Carnation**	**Milk**
¾	杯子	康乃馨	牛奶

¾ 杯雀巢牛奶

¾ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

¾	**cup**	**water**
¾	杯子	水

¾ 杯水

[ʃred] [ðə; ði] [draɪd] [biːf] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [let] [stænd] - ['mɪnɪts] , [ðen] [dreɪn] .

Shred	**the**	**dried**	**beef**	**,**	**cover**	**with**	**hot**	**water**	**,**	**let**	**stand**	**10**	**minutes**	**,**	**then**	**drain**	**.**
撕碎	这	干燥	牛肉	,	覆盖	和	热的	水	,	让	站立	-	分钟	,	然后	流走	.

将牛肉干撕成丝，用热水浸泡10分钟，然后沥干水分。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['siːzniŋz] , [ænd; ənd] [kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd]

Make	**a**	**white**	**sauce**	**of**	**the**	**butter**	**,**	**flour**	**,**	**seasonings**	**,**	**and**	**Carnation**	**diluted**
制作	一个	白色的	酱	的	这	黄油	,	面粉	,	调味料	,	和	康乃馨	稀

[wɪð] ¾ [kʌp] ['wɔːtə(r)] .

with	**¾**	**cup**	**water**	**.**
和	¾	杯子	水	.

将黄油、面粉、调味料和雀巢调味料用 ¾ 杯水稀释，制成白酱。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [tʃɪpt] [biːf] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [təʊst] [pɔɪnts] [ɔː(r)] [wɪð] [mæʃt] [ɔː(r)] [beɪkt]

Add	**the**	**chipped**	**beef**	**and**	**serve**	**on**	**toast**	**points**	**or**	**with**	**mashed**	**or**	**baked**
添加	这	缺口	牛肉	和	服务	在	吐司	积分	或者	和	捣碎	或者	烘焙

[pəˈteɪtəʊz] .

potatoes	**.**
土豆	.

加入牛肉碎，放在烤面包片上，或者搭配土豆泥或烤土豆一起食用。

[sɜːrvz] [fɔːr] .

Serves	**4**	**.**
服务	4	.

可供 4 人食用。

['tʃɪkɪn] [ə; eɪ] [lɑː] [kɪŋ]
CHICKEN A LA KING
鸡 一个 洛杉矶 国王

国王鸡

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)][ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] [fæt]
butter or chicken fat
黄油 或者 鸡 胖的

黄油或鸡油

¼ [griːn] ['pepə(r)] , ['ʃredɪd]
¼ green pepper , shredded
¼ 绿色的 胡椒 , 碎

¼ 个青椒，切碎

¾ [kʌp] ['mʌʃrʊmz] , [tʃɒpt]
¾ cup mushrooms , chopped
¾ 杯子 蘑菇 , 切碎

¾ 杯切碎的蘑菇

[θriː][tiː biː es piː] .
3 tbsp .
3 汤匙 .

汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

¼ [ˌpɪmɪˈɛntəʊ] , ['ʃredɪd]
¼ pimiento , shredded
¼ 辣椒 , 碎

¼ 个甜椒，切碎

[wʌn] [kʌp] ['tʃɪkɪn] [brɒθ]
1 cup chicken broth
1 杯子 鸡 肉汤

杯鸡汤

[wʌn] [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
1 cup Carnation Milk
1 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

1½ [kʌps] [kəʊld] ['tʃɪkɪn]
1½ cups cold chicken
1½ 杯子 寒冷的 鸡

1.5 杯冷鸡肉

['səʊteɪ][ðə; ði] [griːn] ['pepə(r)][ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)][ʌn'tɪl]['tendə(r)] ([ə'baʊt] -

Sauté	**the**	**green**	**pepper**	**and**	**mushrooms**	**in**	**the**	**butter**	**until**	**tender**	**(**	**about**	**10**
炒	这	绿色的	胡椒	和	蘑菇	在	这	黄油	直到	投标	(	关于	-

['mɪnɪts]) ,

minutes	**)**	**,**
分钟	)	,

用黄油将青椒和蘑菇炒至软嫩（约10分钟），

['kiːpɪŋ] [ðem; ðəm] ['kʌvəd] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

keeping	**them**	**covered**	**while**	**cooking**	**.**
保持	他们	涵盖	尽管	烹饪	.

烹饪时要盖好。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] ['pepəz] [ænd; ənd][blend][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['siːzniŋz]

Remove	**the**	**mushrooms**	**and**	**peppers**	**and**	**blend**	**the**	**flour**	**and**	**seasonings**
消除	这	蘑菇	和	辣椒	和	混合	这	面粉	和	调味料

[wɪð] [ðə; ði][fæt][left][ɪn][ðə; ði][pæn] ;

with	**the**	**fat**	**left**	**in**	**the**	**pan**	**;**
和	这	胖的	左边	在	这	平底锅	;

取出蘑菇和辣椒，将面粉和调味料与锅中剩余的油脂混合；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [brɒθ] [ænd; ənd] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] , ['stɜːrɪŋ]

then	**add**	**the**	**broth**	**and**	**Carnation**	**and**	**cook**	**until**	**thickened**	**,**	**stirring**
然后	添加	这	肉汤	和	康乃馨	和	厨师	直到	增稠	,	搅拌

['kɒnstəntli] .

constantly	**.**
不断地	.

然后加入肉汤和雀巢调味料，不断搅拌，煮至浓稠。

[pleɪs] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [kʌt][ɪn] ½ [ɪntʃ] [daɪs] , [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] , [griːn] ['pepə(r)] ,

Place	**the**	**chicken**	**,**	**cut**	**in**	**½**	**inch**	**dice**	**,**	**pimiento**	**,**	**green**	**pepper**	**,**
地方	这	鸡	,	切	在	½	英寸	骰子	,	辣椒	,	绿色的	胡椒	,

将鸡肉切成 ½ 英寸的丁，放入甜椒、青椒，

[ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [ɪn][tɒp] [pɑːt] [ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

and	**mushrooms**	**in**	**top**	**part**	**of**	**double**	**boiler**	**.**
和	蘑菇	在	顶部	部分	的	双倍的	锅炉	.

双层蒸锅的上层放蘑菇。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] [ðɪs] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] -

Pour	**over**	**this**	**the**	**sauce**	**and**	**continue**	**cooking**	**over**	**hot**	**water**	**for**	**10**
倒	超过	这	这	酱	和	继续	烹饪	超过	热的	水	为了	-

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

将酱汁浇在上面，继续隔水煮10分钟。

[sɜːv] [ɪn] ['pæti] [ʃelz] [ɔː(r)][ɒn] [təʊst] [pɔɪnts] .

Serve	**in**	**patty**	**shells**	**or**	**on**	**toast**	**points**	**.**
服务	在	肉饼	贝壳	或者	在	吐司	积分	.

可以夹在肉饼里，也可以放在烤面包片上。

[sɜːrvz] [sɪks] .

Serves	**6**	**.**
服务	6	.

可供 6 人食用。

[kɑː'neɪʃn] [beɪkt] [hæm]

CARNATION	**BAKED**	**HAM**
康乃馨	烘焙	火腿

康乃馨烤火腿

[wʌn] [slaɪs] [hæm] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [θɪk]

1	slice	ham	about	2	inches	thick
1	片	火腿	关于	2	英寸	厚的

片约 2 英寸厚的火腿片

[wʌn] [tiː biː es piː] .

1	tbsp	.
1	汤匙	.

汤匙

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[braʊn] ['ʃʊgə(r)]

brown	sugar
棕色的	糖

红糖

¾ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

¾	cup	Carnation	Milk
¾	杯子	康乃馨	牛奶

¾ 杯雀巢牛奶

¾ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

¾	cup	water
¾	杯子	水

¾ 杯水

[trɪm] [ɒf] [fæt] , [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] .

Trim	off	fat	,	cut	into	small	pieces	,	and	mix	with	the	sugar	.
修剪	离开	胖的	,	切	进入	小的	件	,	和	混合	和	这	糖	.

剔除肥肉，切成小块，与糖混合。

[rʌb] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [hæm] , [ðen] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Rub	the	flour	into	the	ham	,	then	put	into	a	baking	dish	.
擦	这	面粉	进入	这	火腿	,	然后	放	进入	一个	烘烤	盘子	.

将面粉揉进火腿里，然后放入烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [fæt] - ['ʃʊgə(r)] ['mɪkstʃə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [kɑː'neɪʃn]

Sprinkle	fat	-	sugar	mixture	over	the	top	and	pour	over	it	the	Carnation
撒	胖的	-	糖	混合物	超过	这	顶部	和	倒	超过	它	这	康乃馨

[daɪ'luːtɪd] [wɪð] ['wɔːtə(r)] .

diluted	with	water	.
稀	和	水	.

在顶部撒上油脂糖混合物，然后淋上用水稀释的雀巢糖浆。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] (425°F) ['ʌv(ə)n] .

Place	in	a	hot	(	425°F	)	oven	.
地方	在	一个	热的	(	425°F	)	烤箱	.

放入预热至 425°F（约 220°C）的烤箱中。

['ɑːftə(r)] - ['mɪnɪts] [rɪ'djuːs] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [tuː; tə] 275°F — [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .

After	15	minutes	reduce	the	temperature	to	275°F	—	a	slow	oven	.
后	-	分钟	减少	这	温度	到	275°F	—	一个	慢的	烤箱	.

15分钟后将温度降至275°F——慢速烤箱。

[beɪk] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] , [ə'baʊt] 2½ ['aʊəz] .
Bake until tender , about 2½ hours .
烤 直到 投标 , 关于 2½ 小时 .

烤至软嫩，约2.5小时。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd] ['pɑːsli] .
Garnish with hard boiled eggs and parsley .
装饰 和 难的 煮沸 鸡蛋 和 香菜 .

用煮熟的鸡蛋和欧芹装饰。

[ɪ'nʌf] [mɪlk] [ʃʊd; ʃəd] [rɪ'meɪn] [fɔː(r); fə(r)] ['greɪvi] .
Enough milk should remain for gravy .
足够的 牛奶 应该 保持 为了 肉汁 .

应该剩下足够的牛奶用来做肉汁。

[lɑːdʒ] [slaɪs] [ɒv; əv] [hæm] [sɜːrvz] [eit] . -
Large slice of ham serves 8 . 10
大的 片 的 火腿 服务 8 . -

一大片火腿可供 8.10 人食用

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk] [ɪz] [kən'viːniənt] [ænd; ənd] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l]
CARNATION MILK IS CONVENIENT AND ECONOMICAL
康乃馨 牛奶 是 方便的 和 经济

康乃馨牛奶方便又经济实惠

[biːf] [ləʊf]
BEEF LOAF
牛肉 面包

牛肉饼

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[pɔːk]
pork
猪肉

猪肉

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[viːl]
veal
小牛肉

小牛肉

[wʌn] ['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[biːf]
beef
牛肉

牛肉

½ [kʌp] [bred] [krʌmz]
½ cup bread crumbs
½ 杯子 面包 面包屑

半杯面包屑

½ ['ʌnjən] , ['faɪnli] [mɪnst]
½ onion , finely minced
½ 洋葱 , 精细地 剁碎

半个洋葱，切碎

⅓ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
⅓ cup Carnation Milk
⅓ 杯子 康乃馨 牛奶

⅓ 杯雀巢牛奶

⅓ [kʌp]['wɔːtə(r)]
⅓ cup water
⅓ 杯子 水

三分之一杯水

[wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n]
1 egg , slightly beaten
1 蛋 , 轻微地 被打败

1个鸡蛋，略微打散

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[fjuː] [greɪnz] ['pepə(r)]
Few grains pepper
很少 谷物 胡椒

少许胡椒粉

[fɔːr] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][fæt][sɔːlt] [pɔːk] [ɔː(r)]['beɪkən]
4 thin slices of fat salt pork or bacon
4 薄的 切片 的 胖的 盐 猪肉 或者 熏肉

4片薄薄的肥咸猪肉片或培根

[pʊt] [miːt] [θruː] [ə; eɪ] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] , [mɪks] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]['ɔːdə(r)]['gɪv(ə)n] .
Put meat through a food chopper , mix , and add ingredients in order given .
放 肉 通过 一个 食物 直升机 , 混合 , 和 添加 原料 在 命令 给定 .

将肉放入食物切碎机中搅碎，搅拌均匀，然后按顺序加入配料。

[ʃeɪp] [ɪn][ə; eɪ][ləʊf] ;
Shape in a loaf ;
形状 在 一个 面包 ;

面包的形状；

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd] [leɪ] [ə'krɒs] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][ləʊf][ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] [ɔː(r)]
put in a pan and lay across the top of the loaf the slices of salt pork or
放 在 一个 平底锅 和 躺 穿过 这 顶部 的 这 面包 这 切片 的 盐 猪肉 或者
['beɪkən] .
bacon .
熏肉 .

将面包放入平底锅中，然后在面包顶部铺上咸猪肉片或培根片。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F) .
Place in a hot oven (425°F) .
地方 在 一个 热的 烤箱 (425°F) .

放入预热至 425°F 的烤箱中。

['ɑ:ftə(r)] - ['mɪnɪts] [rɪ'dju:s] [ðə; ði] [hi:t] [tu:; tə] 300°F — [ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .

After	15	minutes	reduce	the	heat	to	300°F	—	a	slow	oven	.
后	-	分钟	减少	这	热	到	300°F	—	一个	慢的	烤箱	.

15分钟后，将温度调至300°F——慢速烤箱。

[beɪk] 1½ ['aʊəz] , ['beɪstɪŋ] ['fri:kwəntli] .

Bake	1½	hours	,	basting	frequently	.
烤	1½	小时	,	涂抹	频繁地	.

烘烤 1.5 小时，期间需经常刷油。

['gɑ:nɪʃ] [wɪð] ['pɑ:sli] .

Garnish	with	parsley	.
装饰	和	香菜	.

撒上欧芹碎装饰。

[sɜ:rvz] [sɪks] .

Serves	6	.
服务	6	.

可供 6 人食用。

[pɔ:k] [tʃɒps] [ænd; ənd] [pə'teɪtəʊz] [ə; eɪ] [lɑ:] [kɑ:'neɪʃn]

PORK	CHOPS	AND	POTATOES	A	LA	CARNATION
猪肉	排骨	和	土豆	一个	洛杉矶	康乃馨

康乃馨风味猪排和土豆

[sɪks][pə'teɪtəʊz]

6	potatoes
6	土豆

6个土豆

1½ [ti: es pi:] .

1½	tsp	.
1½	茶匙	.

1½茶匙

[sɔ:lt]

salt
盐

盐

[fju:] [greɪnz] ['pepə(r)]

Few	grains	pepper
很少	谷物	胡椒

少许胡椒粉

[wʌn][ti: bi: es pi:] .

1	tbsp	.
1	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

¾ [kʌp] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk]

¾	cup	Carnation	Milk
¾	杯子	康乃馨	牛奶

¾ 杯雀巢牛奶

1¼ [kʌps] ['wɔ:tə(r)]

1¼	cups	water
1¼	杯子	水

1¼ 杯水

[bred] [krʌmz]
Bread **crumbs**
面包 面包屑

面包屑

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[sɪks] [pɔːk] [tʃɒps]
6 **pork** **chops**
6 猪肉 排骨

6块猪排

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[skɔːld] [kɑːˈneɪʃn] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] .
Scald **Carnation** **and** **water** **in** **a** **double** **boiler** **.**
烫伤 康乃馨 和 水 在 一个 双倍的 锅炉 .

将康乃馨和水放入双层蒸锅中烫一下。

[peə(r)][ænd; ənd][slaɪs][pəˈteɪtəʊz][ɪn] ¼ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Pare **and** **slice** **potatoes** **in** **¼** **inch** **slices** **.**
削减 和 片 土豆 在 ¼ 英寸 切片 .

将土豆削皮，切成 ¼ 英寸厚的片。

[pleɪs] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,
Place **a** **layer** **in** **a** **buttered** **baking** **dish** **,** **sprinkle** **with** **salt** **and** **pepper** **,**
地方 一个 层 在 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 , 撒 和 盐 和 胡椒 ,

在抹了黄油的烤盘中铺上一层，撒上盐和胡椒粉，

[dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][dɒt]['əʊvə(r)] [wɪð] ['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
dredge **with** **flour** **,** **and** **dot** **over** **with** **bits** **of** **butter** **.**
疏通 和 面粉 , 和 点 超过 和 比特 的 黄油 .

裹上面粉，再点缀上几块黄油。

[rɪˈpiːt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['skɔːldɪd] [mɪlk] [ʌnˈtɪl][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [siːn] [θruː] [ðə; ði][tɒp]
Repeat **and** **add** **the** **scalded** **milk** **until** **it** **can** **be** **seen** **through** **the** **top**
重复 和 添加 这 烫伤 牛奶 直到 它 能 是 已见 通过 这 顶部
['leɪə(r)] .
layer **.**
层 .

重复上述步骤，并加入烫过的牛奶，直到能透过表层看到牛奶为止。

[dɪp] [pɔːk] [tʃɒps] [ɪn] [eg] [ænd; ənd][rəʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] .
Dip **pork** **chops** **in** **egg** **and** **roll** **in** **bread** **crumbs** **.**
蘸 猪肉 排骨 在 蛋 和 卷 在 面包 面包屑 .

将猪排蘸上蛋液，再裹上面包屑。

[pleɪs] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] (350°F) ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .

Place	**on**	**top**	**of**	**potatoes**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**(**	**350°F**	**)**	**oven**	**until**	**the**	**potatoes**	**are**	**soft**	**.**
地方	在	顶部	的	土豆	和	烤	在	一个	缓和	(	350°F	)	烤箱	直到	这	土豆	是	柔软的	.

将土豆放在上面，放入中等温度（350°F）的烤箱中烘烤，直到土豆变软。

[sɜːrvz] [sɪks] .

Serves	**6**	**.**
服务	6	.

可供 6 人食用。

[kriːmd] [swiːt] [bredz]

CREAMED	**SWEET**	**BREADS**
奶油	甜的	面包

奶油甜面包

[wʌn] ['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['swiːtbredz]

sweetbreads
甜面包

甜面包

[wʌn] [tiː biː es piː] .

1	**tbsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['vɪnɪgə(r)] [ɔː(r)] ['lemən] [dʒuːs]

vinegar	**or**	**lemon**	**juice**
醋	或者	柠檬	汁

醋或柠檬汁

⅔ [kʌp] ['piːz]

⅔	**cup**	**peas**
⅔	杯子	豌豆

⅔ 杯豌豆

2¼ [tiː biː es piː] .

2¼	**tbsp**	**.**
2¼	汤匙	.

2¼ 汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

2¼ [tiː biː es piː] .

2¼	**tbsp**	**.**
2¼	汤匙	.

2¼ 汤匙

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

['pepə(r)]
Pepper
胡椒

胡椒

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¾ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn]
¾ cup Carnation
¾ 杯子 康乃馨

¾ 杯康乃馨

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

我最喜欢的100道菜(My hundred favorite recipes)

¾ [kʌp]['wɔ:tə(r)]
¾ cup water
¾ 杯子 水

¾ 杯水

[səʊk] [ðə; ði] [swi:t] [bredz] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .
Soak the sweet breads in cold water for an hour .
浸泡 这 甜的 面包 在 寒冷的 水 为了 一个 小时 .

将甜面包浸泡在冷水中一小时。

[kʊk] [ʌn'tɪl]['tendə(r)] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][tu:; tə] [wɪtʃ] ½ [ti: es pi:] .
Cook until tender (about 20 minutes) in boiling water to which ½ tsp .
厨师 直到 投标 (关于 - 分钟) 在 沸腾 水 到 哪个 ½ 茶匙 .

在沸水中加入 ½ 茶匙，煮至软烂（约 20 分钟）。

[sɔ:lt][ænd; ənd][wʌn][ti: bi: es pi:] .
salt and 1 tbsp .
盐 和 1 汤匙 .

盐和 1 汤匙。

['vɪnɪgə(r)][ɔ:(r)]['lemən][dʒu:s][hæv; həv] [bi:n] ['ædɪd] .
vinegar or lemon juice have been added .
醋 或者 柠檬 汁 有 到过 额外 .

加入了醋或柠檬汁。

[wen] ['tendə(r)] [plʌndʒ] ['ɪntu:][kəʊld]['wɔ:tə(r)][tu:; tə]['hɑ:d(ə)n] .
When tender plunge into cold water to harden .
什么时候 投标 暴跌 进入 寒冷的 水 到 硬化 .

嫩的时候放入冷水中使其变硬。

[rɪ'mu:v] ['membreɪns] [ænd; ənd][kʌt][ɔ:(r)] [breɪk] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] .
Remove membranes and cut or break into small pieces .
消除 膜 和 切 或者 休息 进入 小的 件 .

去除薄膜，切成小块或掰成小块。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['pi:z] .
Add the peas .
添加 这 豌豆 .

加入豌豆。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔ:s] [ɒv; əv][ðə; ði]['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['si:zniŋz] , [ænd; ənd] [kɑ:'neɪʃn] [daɪ'lu:tɪd] [wɪð] ¾ [kʌp]['wɔ:tə(r)] .
Make a white sauce of the butter , flour , seasonings , and Carnation diluted with ¾ cup water .
制作 一个 白色的 酱 的 这 黄油 , 面粉 , 调味料 , 和 康乃馨 稀 和 ¾ 杯子 水 .

将黄油、面粉、调味料和雀巢调味料用 ¾ 杯水稀释，制成白酱。

[ˌeɪ di: 'di:] [swi:t] [bredz] [ænd; ənd] ['pi:z] , [ˌri:'hi:t] [ænd; ənd] [sɜ:v] [ɪn] ['pæti] [keɪsɪz][ɔ:(r)][ɒn] [təʊst] [pɔɪnts] .
Add sweet breads and peas , reheat and serve in patty cases or on toast points .
添加 甜的 面包 和 豌豆 , 再加热 和 服务 在 肉饼 案例 或者 在 吐司 积分 .

加入甜面包和豌豆，重新加热后，盛入馅饼皮中或放在烤面包片上即可食用。

[daɪst] ['tʃɪkɪn] [ɔ:(r)] ['mʌʃrʊmz] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Diced	**chicken**	**or**	**mushrooms**	**may**	**be**	**added**	**,**	**if**	**desired**	**.**
切丁	鸡	或者	蘑菇	可能	是	额外	, 如果		想要的	.

根据个人喜好，可以加入鸡丁或蘑菇。

[sɜ:rvz] [sɪks] .

Serves	**6**	**.**
服务	6	.

可供 6 人食用。

[kɑ:'neɪʃn] [vi:l] [bɜ˞dz]

CARNATION	**VEAL**	**BIRDS**
康乃馨	小牛肉	鸟类

康乃馨小牛肉鸟

1½ ['ɛl'bi:'ɛs] .

1½	**lbs**	**.**
1½	磅	.

1.5磅

[vi:l] [steɪk] (¼ [ɪntʃ] [θɪk])

veal	**steak**	**(**	**¼**	**inch**	**thick**	**)**
小牛肉	牛排	(	¼	英寸	厚的	)

小牛肉排（¼英寸厚）

[θri:]['slaɪsɪz]['beɪkən]

3	**slices**	**bacon**
3	切片	熏肉

3片培根

½ [smɔ:l] ['ʌnjən]

½	**small**	**onion**
½	小的	洋葱

半个小洋葱

[wʌn][ti: bi: es pi:] .

1	**tbsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

½ [kʌp] [bred] [krʌmz]

½	**cup**	**bread**	**crumbs**
½	杯子	面包	面包屑

半杯面包屑

½ [ti: es pi:] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔ:lt]

salt
盐

盐

⅛ [ti: es pi:] .

⅛	**tsp**	**.**
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['sʌmə(r)] ['seɪvəri]
summer **savory**
夏天 美味的

夏季香薄荷

[θriː][tiː biː es piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

['beɪkən] ['drɪpɪŋ]
bacon **drippings**
熏肉 滴落物

培根油

½ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
½ **cup** **Carnation** **Milk**
½ 杯子 康乃馨 牛奶

半杯雀巢牛奶

[kʌt] [viːl] [steɪk] ['ɪntuː] [strɪps] 4×2½ ['ɪntʃɪz] , [iːtʃ] [strɪp] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][bɜːd] .
Cut **veal** **steak** **into** **strips** **4×2½** **inches** **,** **each** **strip** **making** **a** **bird** **.**
切 小牛肉 牛排 进入 条状物 4×2½ 英寸 , 每个 条 制作 一个 鸟 .

将小牛肉切成 4×2½ 英寸的条状，每条做一只鸡。

[tʃɒp] ['trɪmɪŋz] [ɒv; əv] [viːl] , ['beɪkən] , [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][wʌn][tiː biː es piː] .
Chop **trimmings** **of** **veal** **,** **bacon** **,** **and** **onion** **and** **brown** **in** **1** **tbsp** **.**
劈 装饰 的 小牛肉 , 熏肉 , 和 洋葱 和 棕色的 在 1 汤匙 .

将小牛肉边角料、培根和洋葱切碎，用 1 汤匙油炒至棕色。

['bʌtə(r)] .
butter **.**
黄油 .

黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['seɪvəri] .
Add **bread** **crumbs** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **and** **savory** **.**
添加 面包 面包屑 , 盐 , 胡椒 , 和 美味的 .

加入面包屑、盐、胡椒粉和香料。

['mɔɪsn] [wɪð] [hɒt]['wɔːtə(r)] .
Moisten **with** **hot** **water** **.**
濡 和 热的 水 .

用热水润湿。

[spred] [iːtʃ] [piːs] [ɒv; əv] [viːl] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l][nɒt]
Spread **each** **piece** **of** **veal** **with** **a** **thin** **layer** **of** **the** **mixture** **being** **careful** **not**
传播 每个 片 的 小牛肉 和 一个 薄的 层 的 这 混合物 存在 小心 不是
[tuː; tə][pʊt][ˌaɪ 'tiː] [tuː] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] [edʒ] .
to **put** **it** **too** **close** **to** **the** **edge** **.**
到 放 它 也 关闭 到 这 边缘 .

在每块小牛肉上薄薄地涂上一层混合物，注意不要涂得太靠近边缘。

[rəʊl][ænd; ənd]['fɑːs(ə)n] [wɪð] ['skjuːəz] [ɔː(r)] [waɪt] [kɔːd] .

Roll	**and**	**fasten**	**with**	**skewers**	**or**	**white**	**cord**	**.**
卷	和	系	和	烤串	或者	白色的	绳索	.

卷起来，用烤肉签或白绳固定。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [dredʒ] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn]['beɪkən] ['drɪpɪŋ]

Sprinkle	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**dredge**	**with**	**flour**	**,**	**and**	**fry**	**in**	**bacon**	**drippings**
撒	和	盐	和	胡椒	,	疏通	和	面粉	,	和	炒	在	熏肉	滴落物

[ʌn'tɪl] [wel] [braʊn] .

until	**well**	**browned**	**.**
直到	出色地	棕色	.

撒上盐和胡椒粉，裹上面粉，用培根油煎至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtə(r)][tuː; tə][hɑːf]['kʌvə(r)][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl]

Add	**water**	**to**	**half**	**cover**	**the**	**meat**	**and**	**cook**	**slowly**	**about**	**40**	**minutes**	**or**	**until**
添加	水	到	一半	覆盖	这	肉	和	厨师	缓慢地	关于	-	分钟	或者	直到

['tendə(r)] .

tender	**.**
投标	.

加水至没过肉的一半，小火煮约 40 分钟或直至肉软烂。

[teɪk] [bɜːdz] [aʊt] [ɒv; əv][pæn][ænd; ənd] [rɪ'muːv] ['skjuːəz] [ɔː(r)] [kɔːd] .

Take	**birds**	**out**	**of**	**pan**	**and**	**remove**	**skewers**	**or**	**cord**	**.**
拿	鸟类	出去	的	平底锅	和	消除	烤串	或者	绳索	.

将禽类从锅中取出，并去除烤肉签或绳子。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɑː'neɪʃn] [tuː; tə][ðə; ði][dʒuːs][ɪn][ðə; ði][pæn][ænd; ənd] [hiːt] .

Add	**Carnation**	**to**	**the**	**juice**	**in**	**the**	**pan**	**and**	**heat**	**.**
添加	康乃馨	到	这	汁	在	这	平底锅	和	热	.

将雀巢香料加入锅中的果汁中加热。

[pɔː(r)] [ðɪs] ['greɪvi]['əʊvə(r)][ðə; ði][bɜːdz][ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

Pour	**this**	**gravy**	**over**	**the**	**birds**	**and**	**serve**	**at**	**once**	**.**
倒	这	肉汁	超过	这	鸟类	和	服务	在	一次	.

将肉汁浇在禽类上，立即食用。

[sɜːrvz] [faɪv] . -

Serves	**5**	**.**	**11**
服务	5	.	-

可供 5.11 人食用

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk] [fɔː(r); fə(r)] ['kriːmɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz]

CARNATION	**MILK**	**FOR**	**CREAMING**	**VEGETABLES**
康乃馨	牛奶	为了	奶油	蔬菜

用于蔬菜奶油化的康乃馨牛奶

['vedʒtəb(ə)lz]

Vegetables
蔬菜

蔬菜

['sɜːvɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][æn; ən] [ə'træktɪv] [fɔːm] [ɪz][æn; ən][ɪm'pɔːt(ə)nt][pɑːt][ɒv; əv] ['kʊkəri]

Serving	**vegetables**	**in**	**an**	**attractive**	**form**	**is**	**an**	**important**	**part**	**of**	**cookery**
服务	蔬菜	在	一个	吸引人的	形式	是	一个	重要的	部分	的	烹饪

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv][ðə; ði]['vælјuː][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ði]['daɪət] .

because	**of**	**the**	**value**	**of**	**vegetables**	**in**	**the**	**diet**	**.**
因为	的	这	价值	的	蔬菜	在	这	饮食	.

蔬菜在饮食中具有很高的价值，因此，以美观的方式呈现蔬菜是烹饪的重要组成部分。

[ðeɪ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['nesəsəri] [bʌlk] , [sʌm; səm] [kən'teɪn] ['enədʒi] ['jiːldɪŋ] [mə'tɪəriəl] , [sʌm; səm]

They	add	the	necessary	bulk	,	some	contain	energy	yielding	material	,	some
他们	添加	这	必要的	大部分	,	一些	包含	活力	屈服	材料	,	一些

['fɜːnɪʃ] ['tɪʃuː] ['bɪldɪŋ] [mə'tɪəriəl] ,

furnish	tissue	building	material	,
提供	组织	建筑	材料	,

它们增加了必要的体积，有些含有能量物质，有些提供组织构建材料。

[bʌt; bət][ðeə(r)] ['greɪtɪst] ['vælju:][laɪz][ɪn][ðeə(r)] [rɪtʃ] ['mɪnərəl][ænd; ənd]['vɪtəmɪn]['kɒntent] ,

but	their	greatest	value	lies	in	their	rich	mineral	and	vitamin	content	,
但	他们的	最	价值	谎言	在	他们的	富有的	矿物	和	维他命	内容	,

但它们最大的价值在于其丰富的矿物质和维生素含量。

[bəuθ][ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪ'senʃ(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [grəʊθ] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] [helθ] .

both	of	which	are	essential	for	growth	and	for	health	.
两个都	的	哪个	是	基本的	为了	生长	和	为了	健康	.

两者对生长和健康都至关重要。

['dɑːktərz][ænd; ənd][d'aɪətɪʃənz][əd'vaɪz][ðə; ði]['deɪli] ['sɜːvɪŋ] [ɒv; əv][æt; ət] [liːst] [tuː] ['vedʒtəb(ə)lz] [bɪ'saɪdz]

Doctors	and	dietitians	advise	the	daily	serving	of	at	least	two	vegetables	besides
医生	和	营养师	建议	这	日常的	服务	的	在	至少	二	蔬菜	除了

[pə'teɪtəʊ] ,

potato	,
土豆	,

医生和营养师建议，除了土豆之外，每天至少要摄入两种蔬菜。

[wʌn][ɒv; əv] [ðiːz] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] [ɪn][ðə; ði] [rɔː] [fɔːm] , [æz; əz][ɪn][ə; eɪ]['sæləd] .

one	of	these	to	be	served	in	the	raw	form	,	as	in	a	salad	.
一	的	这些	到	是	服务	在	这	生的	形式	,	作为	在	一个	沙拉	.

其中一种可以生吃，比如做成沙拉。

[ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] [lɒs] [ɒv; əv] ['mɪnərəlz] [ænd; ənd] [dɪ'strʌkʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['vɪtəmɪnz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best]

In	order	to	prevent	loss	of	minerals	and	destruction	of	vitamins	it	is	best
在	命令	到	防止	损失	的	矿物	和	破坏	的	维生素	它	是	最好的

[tuː; tə] [kʊk] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ði] [ʃɔːtɪst] [taɪm] ['pɒsəb(ə)l][ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt]

to	cook	the	vegetables	in	the	shortest	time	possible	and	in	a	small	amount
到	厨师	这	蔬菜	在	这	最短	时间	可能的	和	在	一个	小的	数量

[ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

of	water	.
的	水	.

为了防止矿物质流失和维生素破坏，最好用尽可能短的时间和少量的水来烹煮蔬菜。

[sɪns] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] ['vedʒtəb(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ɔː(r)] [kænd] [ɪz] [rɪtʃ] [ɪn] ['mɪnərəlz] [ˌaɪ 'tiː]

Since	the	water	in	which	vegetables	are	cooked	or	canned	is	rich	in	minerals	it
自从	这	水	在	哪个	蔬菜	是	煮熟	或者	罐装	是	富有的	在	矿物	它

[ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][biː; bi] [dɪ'skɑːdɪd] .

should	never	be	discarded	.
应该	绝不	是	丢弃	.

由于煮蔬菜或罐装蔬菜的水富含矿物质，因此绝不应该丢弃。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [suːps] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] ['kriːmɪŋ] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] .

It	can	be	used	for	soups	and	for	creaming	the	vegetables	.
它	能	是	用过的	为了	汤	和	为了	奶油	这	蔬菜	.

它可以用于煲汤，也可以用于将蔬菜搅打成奶油状。

['spɪnɪtʃ] [ˌeɪ 'juː] ['grætæn]

SPINACH	AU	GRATIN
菠菜	澳大利亚	焗烤

菠菜焗烤

[θriː][tiː biː es piː] .

3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter

黄油

黄油

[θriː][tiː biː es piː] .

3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

汤匙

['flaʊə(r)]

flour

面粉

面粉

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt

盐

盐

⅛ [tiː es piː] .

⅛	**tsp**	**.**
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

['pepə(r)]

pepper

胡椒

胡椒

½ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

½	**cup**	**Carnation**	**Milk**
½	杯子	康乃馨	牛奶

半杯雀巢牛奶

[wʌn][kæn; kən] ['spɪnɪtʃ] ([nəʊ] . [ˌtuː'tuː])

1	**can**	**Spinach**	**(**	**No**	**.**	**2**	**)**
1	能	菠菜	(	不	.	2	)

1罐菠菜（2号）

¾ [kʌp] ['spɪnɪtʃ] ['lɪkwɪd]

¾	**cup**	**Spinach**	**liquid**
¾	杯子	菠菜	液体

¾ 杯菠菜汁

¼ [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz]

¼	**cup**	**grated**	**cheese**
¼	杯子	磨碎的	奶酪

¼ 杯磨碎的奶酪

[stɜː(r)] ½ [kʌp] [draɪd] [bred] [krʌmz] [ɪn][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

Stir	**½**	**cup**	**dried**	**bread**	**crumbs**	**in**	**2**	**tbsp**	**.**
搅拌	½	杯子	干燥	面包	面包屑	在	2	汤匙	.

将 ½ 杯干面包屑拌入 2 汤匙。

['bʌtə(r)] , ['meltɪd]

butter	**,**	**melted**
黄油	,	融化

融化的黄油

[melt][ðə; ði]['bʌtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ['siːzniŋz] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] ;

Melt	**the**	**butter**	**;**	**add**	**flour**	**and**	**seasonings**	**and**	**mix**	**thoroughly**	**;**
熔化	这	黄油	;	添加	面粉	和	调味料	和	混合	彻底	;

融化黄油；加入面粉和调味料，充分搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː] [kɑːˈneɪʃn] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɪkwɪd] [dreɪnd] [frɒm; frəm][ðə; ði][kæn; kən][ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ] .

add	**Carnation**	**and**	**the**	**liquid**	**drained**	**from**	**the**	**can**	**of**	**spinach**	**.**
添加	康乃馨	和	这	液体	排水	从	这	能	的	菠菜	.

加入雀巢牌调味料和菠菜罐头里沥出的汁水。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] .

Stir	**constantly**	**until**	**smooth**	**and**	**thick**	**.**
搅拌	不断地	直到	光滑的	和	厚的	.

不停搅拌至顺滑浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðɪs] [ɪz] ['meltɪd] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] .

Add	**the**	**grated**	**cheese**	**and**	**as**	**soon**	**as**	**this**	**is**	**melted**	**add**	**the**	**spinach**	**.**
添加	这	磨碎的	奶酪	和	作为	很快	作为	这	是	融化	添加	这	菠菜	.

加入磨碎的奶酪，待奶酪融化后加入菠菜。

[pʊt][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['kæsərəʊl] ,

Put	**the**	**mixture**	**into**	**a**	**casserole**	**,**
放	这	混合物	进入	一个	沙锅	,

将混合物放入砂锅中，

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bʌtəd] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl]

cover	**with**	**buttered**	**bread**	**crumbs**	**and**	**put**	**in**	**the**	**oven**	**for**	**10**	**minutes**	**or**	**until**
覆盖	和	涂黄油的	面包	面包屑	和	放	在	这	烤箱	为了	-	分钟	或者	直到

[ðə; ði] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .

the	**crumbs**	**are**	**browned**	**.**
这	面包屑	是	棕色	.

在上面撒上涂了黄油的面包屑，放入烤箱烤 10 分钟或直到面包屑变成棕色。

[sɜːrvz] [faɪv] .

Serves	**5**	**.**
服务	5	.

可供5人食用。

['skæləpt; 'skɒləpt] ['kæbɪdʒ]

SCALLOPED	**CABBAGE**
扇贝状的	卷心菜

扇贝卷心菜

[wʌn] ['miːdiəm] [hed] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ]

1	**medium**	**head**	**of**	**cabbage**
1	中等的	头	的	卷心菜

1个中等大小的卷心菜

[θriː]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [brɔɪld] ['beɪkən]

3	**slices**	**of**	**broiled**	**bacon**
3	切片	的	烤制	熏肉

3片烤培根

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] ([siː] [peɪdʒ]['sɛvən])

1	**cup**	**of**	**White**	**Sauce**	**No**	**.**	**2**	**(**	**see**	**page**	**7**	**)**
1	杯子	的	白色的	酱	不	.	2	(	看	页	7	)

杯 2 号白酱（见第 7 页）

½ [griːn] ['pepə(r)]
½ green pepper
½ 绿色的 胡椒

半个青椒

½ [kʌp] [bred] [krʌmz] [stɜːd] [ɪn]
½ cup bread crumbs stirred in
½ 杯子 面包 面包屑 搅拌 在

拌入半杯面包屑

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['meltɪd] ['bʌtə(r)]
melted butter
融化 黄油

酥油

[kʌt] ['kæbɪdʒ] [ɪn] ['kwɔːtəz] , [kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] (['juːzɪŋ][wʌn][tiː es piː] .
Cut cabbage in quarters , cook in boiling salted water (using 1 tsp .
切 卷心菜 在 四分之一 , 厨师 在 沸腾 咸的 水 (使用 1 茶匙 .

将卷心菜切成四份，在沸腾的盐水中煮熟（使用 1 茶匙盐）。

[sɔːlt][tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)]) [ʌnˈtɪl]['tendə(r)] — [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
salt to 1 quart water) until tender — about 15 minutes .
盐 到 1 夸脱 水) 直到 投标 — 关于 - 分钟 .

加盐至 1 夸脱水）煮至软烂——约 15 分钟。

[kʌt] [ðə; ði] [brɔɪld] ['beɪkən][ɪn] [smɔːl] [skˈweəz] , [daɪs][ðə; ði] [griːn] ['pepə(r)] ,
Cut the broiled bacon in small squares , dice the green pepper ,
切 这 烤制 熏肉 在 小的 正方形 , 骰子 这 绿色的 胡椒 ,

将烤好的培根切成小方块，将青椒切丁，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][bəuθ][tuː; tə][ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] .
and add both to the white sauce .
和 添加 两个都 到 这 白色的 酱 .

将两者加入白酱中。

[pʊt] [ɔːlˈtɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [waɪt] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ] ['kæsərəʊl] ,
Put alternate layers of cabbage and white sauce in a casserole ,
放 备用 层 的 卷心菜 和 白色的 酱 在 一个 沙锅 ,

在砂锅中交替铺上卷心菜和白酱，

['ʃeɪkɪŋ] [sɔːlt]['əʊvə(r)] [iːtʃ] ['leɪə(r)][ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] .
shaking salt over each layer of cabbage before adding the white sauce .
摇晃 盐 超过 每个 层 的 卷心菜 前 添加 这 白色的 酱 .

在每层卷心菜上撒上盐，然后再淋上白酱。

['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp]['leɪə(r)] [wɪð] ['bʌtəd] [krʌmz] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Cover the top layer with buttered crumbs and brown in a moderate oven .
覆盖 这 顶部 层 和 涂黄油的 面包屑 和 棕色的 在 一个 缓和 烤箱 .

在最上面一层撒上黄油面包屑，放入中等温度的烤箱烤至金黄色。

[sɜːrvz] [sɪks] .
Serves 6 .
服务 6 .

可供 6 人食用。

[kɔːn] ['suːfleɪ]
CORN SOUFFLE
玉米 舒芙蕾

玉米舒芙蕾

[θriː][tiː biː es piː] .

3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter

黄油

黄油

[fɔːr][tiː biː es piː] .

4	**tbsp**	**.**
4	汤匙	.

汤匙

['flaʊə(r)]

flour

面粉

面粉

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt

盐

盐

⅛ [tiː es piː] .

⅛	**tsp**	**.**
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

['pepə(r)]

pepper

胡椒

胡椒

¼ [tiː es piː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

['seləri] [sɔːlt]

celery	**salt**
芹菜	盐

芹菜盐

½ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

½	**cup**	**Carnation**	**Milk**
½	杯子	康乃馨	牛奶

半杯雀巢牛奶

½ [kʌp]['wɔːtə(r)]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

[wʌn][kʌp] [kænd] [kɔːn]

1	**cup**	**canned**	**corn**
1	杯子	罐装	玉米

杯罐装玉米

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[tʃɒpt] [ˌpɪmɪˈɛntəʊ]

chopped	pimiento
切碎	辣椒

切碎的甜椒

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[meɪk] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv][ðə; ði]['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['siːzniŋz] , [ænd; ənd] [kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd] [wɪð]

Make	white	sauce	of	the	butter	,	flour	,	seasonings	,	and	Carnation	diluted	with
制作	白色的	酱	的	这	黄油	,	面粉	,	调味料	,	和	康乃馨	稀	和

[ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

the	water	.
这	水	.

用黄油、面粉、调味料和雀巢调味料加水稀释制成白酱。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kɔːn] , [ˌpɪmɪˈɛntəʊ] , [ænd; ənd]['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] .

Add	the	corn	,	pimiento	,	and	beaten	egg	yolks	.
添加	这	玉米	,	辣椒	,	和	被打败	蛋	蛋黄	.

加入玉米粒、甜椒和打散的蛋黄。

[fəʊld][ɪn]['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ;

Fold	in	beaten	egg	whites	and	pour	into	buttered	baking	dish	;
折叠	在	被打败	蛋	白人	和	倒	进入	涂黄油的	烘烤	盘子	;

将打发的蛋白拌入，倒入涂了黄油的烤盘中；

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [fɜːm] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .

bake	in	a	slow	oven	until	firm	(	about	30	minutes	)	.
烤	在	一个	慢的	烤箱	直到	公司	(	关于	-	分钟	)	.

用低温烤箱烘烤至变硬（约 30 分钟）。

[sɜːrvz] [faɪv] . -

Serves	5	.	12
服务	5	.	-

可供 5.12 人食用

[kriːmd] ['vedʒtəb(ə)lz]

CREAMED	VEGETABLES
奶油	蔬菜

奶油蔬菜

[juːz][ˌtuːˈtuː][kʌps][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)l][tuː; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] ([siː] [peɪdʒ]

Use	2	cups	of	vegetable	to	one	cup	of	white	sauce	No	.	2	(	see	page
使用	2	杯子	的	蔬菜	到	一	杯子	的	白色的	酱	不	.	2	(	看	页

['sɛvən]) .

7	)	.
7	)	.

使用 2 杯蔬菜配 1 杯 2 号白酱（见第 7 页）。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] [juːz][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][hæv; həv] [biːn]

In	making	the	white	sauce	use	the	water	in	which	the	vegetables	have	been
在	制作	这	白色的	酱	使用	这	水	在	哪个	这	蔬菜	有	到过

[kʊkt] ,

cooked	,
煮熟	,

制作白酱时，要用煮蔬菜的水。

['rɑːðə(r)][ðæn; ðən][pleɪn]['wɔːtə(r)] .

rather	**than**	**plain**	**water**	**.**
相当	比	清楚的	水	.

而不是白开水。

[pɔː(r)][ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][mɪks]['dʒentli] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [səʊ][æz; əz]

Pour	**the**	**white**	**sauce**	**over**	**the**	**vegetables**	**and**	**mix**	**gently**	**with**	**a**	**fork**	**so**	**as**
倒	这	白色的	酱	超过	这	蔬菜	和	混合	轻轻地	和	一个	叉	所以	作为

[tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði]['daɪsɪz] ,

to	**preserve**	**the**	**dices**	**,**
到	保存	这	骰子	,

将白酱汁淋在蔬菜上，用叉子轻轻搅拌，以保持蔬菜丁的形状。

[sk'weəz] , [strɪps] , [ɔː(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)l] .

squares	**,**	**strips**	**,**	**or**	**slices**	**of**	**vegetable**	**.**
正方形	,	条状物	,	或者	切片	的	蔬菜	.

蔬菜切成方块、条状或片状。

[və'raɪəti] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd] [baɪ] ['ædɪŋ] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , [daɪst] [ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] , ['ʃredɪd] [griːn]

Variety	**may**	**be**	**obtained**	**by**	**adding**	**grated**	**cheese**	**,**	**diced**	**pimiento**	**,**	**shredded**	**green**
种类	可能	是	获得	经过	添加	磨碎的	奶酪	,	切丁	辣椒	,	碎	绿色的

['pepə(r)] ,

pepper	**,**
胡椒	,

添加磨碎的奶酪、切碎的甜椒、切碎的青椒可以增加风味。

[tʃɪps] [ɒv; əv] [brɔɪld] ['beɪkən] , [ɔː(r)] ['seləri] [sɔːlt][tuː; tə][ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] .

chips	**of**	**broiled**	**bacon**	**,**	**or**	**celery**	**salt**	**to**	**the**	**white**	**sauce**	**.**
芯片	的	烤制	熏肉	,	或者	芹菜	盐	到	这	白色的	酱	.

在白酱中加入烤培根碎或芹菜盐。

[stʌft] [beɪkt] [pə'teɪtəʊ]

STUFFED	**BAKED**	**POTATO**
填充	烘焙	土豆

烤土豆酿馅

[sɪks] ['miːdiəm] [saɪzd] [pə'teɪtəʊz]

6	**medium**	**sized**	**potatoes**
6	中等的	尺寸	土豆

6个中等大小的土豆

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['pepə(r)]

pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

Carnation	Milk
康乃馨	牛奶

康乃馨牛奶

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['wɔːtə(r)]

water
水

水

[wʌn] [eg] [waɪt]

1	egg	white
1	蛋	白色的

1个蛋清

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['greɪtɪd] [tʃiːz]

grated	cheese
磨碎的	奶酪

磨碎的奶酪

[beɪk] [pə'teɪtəʊz][ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [sɒft] .

Bake	potatoes	in	a	hot	oven	for	45	minutes	or	until	soft	.
烤	土豆	在	一个	热的	烤箱	为了	-	分钟	或者	直到	柔软的	.

将土豆放入高温烤箱中烤 45 分钟或直至变软。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][kʌt] [ɒf] [ðə; ði][tɒp] [θɜːd] [ɒv; əv] [iːtʃ] ; [ðen] [skuːp] [aʊt] [ɪn'saɪdz] .

Remove	from	oven	and	cut	off	the	top	third	of	each	;	then	scoop	out	insides	.
消除	从	烤箱	和	切	离开	这	顶部	第三	的	每个	;	然后	舀	出去	内部	.

从烤箱中取出，切掉每个蛋糕的上三分之一；然后挖出里面的馅料。

[mæʃ] [pə'teɪtəʊz] , [ˌeɪ diː 'diː] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] ['hiːtɪd] [tə'geðə(r)] ; [biːt] [wel] ;

Mash	potatoes	,	add	seasoning	,	and	then	the	Carnation	and	water	heated	together	;	beat	well	;
捣碎	土豆	,	添加	调料	,	和	然后	这	康乃馨	和	水	加热	一起	;	打	出色地	;

将土豆捣成泥，加入调味料，然后将雀巢香精和水一起加热；充分搅拌；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [waɪt] [wel] [ˈbiːt(ə)n] .

add	**egg**	**white**	**well**	**beaten**	**.**
添加	蛋	白色的	出色地	被打败	.

加入打发好的蛋白。

[riːˈfɪl; ˈriːfɪl][pəˈteɪtəʊ] [ʃel] ; [ˈsprɪŋk(ə)l][tɒp] [wɪð] [ˈgreɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][pʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ][hɒt][ˈʌv(ə)n]

Refill	**potato**	**shell**	**;**	**sprinkle**	**top**	**with**	**grated**	**cheese**	**and**	**put**	**into**	**a**	**hot**	**oven**
补充装	土豆	壳	;	撒	顶部	和	磨碎的	奶酪	和	放	进入	一个	热的	烤箱

[tuː; tə] [braʊn] .

to	**brown**	**.**
到	棕色的	.

将土豆皮填满；撒上磨碎的奶酪，放入高温烤箱烤至金黄。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

[sɜːrvz] [sɪks] .

Serves	**6**	**.**
服务	6	.

可供 6 人食用。

[beɪkt] ['kɒliflaʊə(r)]

BAKED	**CAULIFLOWER**
烘焙	菜花

烤花椰菜

[wʌn] ['miːdiəm] ['kɒliflaʊə(r)]

1	**medium**	**cauliflower**
1	中等的	菜花

1个中等大小的菜花

[wʌn][kʌp] [waɪt] [sɔːs] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] ([siː] ['resəpi][peɪdʒ]['sɛvən])

1	**cup**	**white**	**sauce**	**No**	**.**	**2**	**(**	**see**	**recipe**	**page**	**7**	**)**
1	杯子	白色的	酱	不	.	2	(	看	食谱	页	7	)

杯 2 号白酱（参见食谱第 7 页）

⅓ [kʌp] [bred] [krʌmz] [stɜːd] [ɪn]

⅓	**cup**	**bread**	**crumbs**	**stirred**	**in**
⅓	杯子	面包	面包屑	搅拌	在

拌入 ⅓ 杯面包屑

[wʌn][tiː biː es piː] .

1	**tbsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['meltɪd] ['bʌtə(r)]

melted	**butter**
融化	黄油

酥油

[rɪˈmuːv] [liːvz] [ænd; ənd][trɪm] [ɒf] [stɔːk] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] .

Remove	**leaves**	**and**	**trim**	**off**	**stalk**	**from**	**the**	**cauliflower**	**.**
消除	树叶	和	修剪	离开	茎	从	这	菜花	.

将花椰菜的叶子去掉，并将茎部切掉。

[səʊk][ɪn][ə; eɪ][səˈluːʃ(ə)n][ɒv; əv][wʌn][tiː biː es piː] .

Soak	**in**	**a**	**solution**	**of**	**1**	**tbsp**	**.**
浸泡	在	一个	解决方案	的	1	汤匙	.

浸泡在 1 汤匙溶液中。

['vɪnɪgə(r)] , [wʌn][tiː es piː] .

vinegar	**,**	**1**	**tsp**	**.**
醋	,	1	茶匙	.

醋，1茶匙。

[sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [dɜːt][ænd; ənd]

salt	**,**	**and**	**1**	**quart**	**of**	**cold**	**water**	**for**	**5**	**minutes**	**to**	**remove**	**dirt**	**and**
盐	,	和	1	夸脱	的	寒冷的	水	为了	5	分钟	到	消除	污垢	和

['ɪnsekts] .

insects	**.**
昆虫	.

用盐和 1 夸脱冷水浸泡 5 分钟，以去除污垢和昆虫。

[kʊk] [həʊl] , [stem] [ʌp] , [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl]['tendə(r)] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .

Cook	**whole**	**,**	**stem**	**up**	**,**	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**until**	**tender**	**(**	**about**	**10**	**minutes**	**)**	**.**
厨师	所有的	,	干	向上	,	在	沸腾	咸的	水	直到	投标	(	关于	-	分钟	)	.

将整株植物茎部朝上，放入沸腾的盐水中煮至软烂（约 10 分钟）。

[pʊt] ['kɒliflaʊə(r)] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [pɔː(r)][ðə; ðiː] [waɪt] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,

Put	**cauliflower**	**in**	**a**	**buttered**	**baking**	**dish**	**,**	**pour**	**the**	**white**	**sauce**	**over**	**it**	**,**
放	菜花	在	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	,	倒	这	白色的	酱	超过	它	,

将花椰菜放入涂抹了黄油的烤盘中，淋上白酱。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['bʌtəd] [bred] [krʌmz] .

and	**cover**	**with**	**buttered**	**bread**	**crumbs**	**.**
和	覆盖	和	涂黄油的	面包	面包屑	.

然后在上面撒上涂了黄油的面包屑。

[braʊn] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Brown	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
棕色的	在	一个	缓和	烤箱	.

在中等温度的烤箱中烤至棕色。

[sɜːrvz] [sɪks] . -

Serves	**6**	**.**	**13**
服务	6	.	-

可供 6.13 人食用

['sælədz]

Salads
沙拉

沙拉

['sælədz] [sɜːvd] [krɪsp][ænd; ənd][kəʊld][ˌeɪ diː 'diː][zest][ænd; ənd][və'raɪəti][tuː; tə]['eni] [miːl] .

Salads	**served**	**crisp**	**and**	**cold**	**add**	**zest**	**and**	**variety**	**to**	**any**	**meal**	**.**
沙拉	服务	脆	和	寒冷的	添加	热情	和	种类	到	任何	一顿饭	.

清爽冰凉的沙拉能为任何一餐增添风味和多样性。

[ðə; ðiː]['siːkrət][ɒv; əv][æn; ən] [ə'træktɪv] ['sæləd][ɪz][tuː; tə][hæv; həv][ɔːl][ɒv; əv][ðə; ðiː] [ɪn'griːdiənts]

The	**secret**	**of**	**an**	**attractive**	**salad**	**is**	**to**	**have**	**all**	**of**	**the**	**ingredients**
这	秘密	的	一个	吸引人的	沙拉	是	到	有	全部	的	这	原料

['θʌrəli] [tʃɪld] [ænd; ənd] [dreɪnd] .

thoroughly	**chilled**	**and**	**drained**	**.**
彻底	冷藏	和	排水	.

一份诱人的沙拉的秘诀在于将所有食材彻底冷藏并沥干水分。

[ɪn] [kəm'baɪnɪŋ] [ðem; ðəm][juːz][ə; eɪ] [fɔːk] , ['mɪksɪŋ] ['keəfəli] [səʊ][æz; əz][nɒt][tuː; tə] [mæʃ] [ðə; ðiː]

In	**combining**	**them**	**use**	**a**	**fork**	**,**	**mixing**	**carefully**	**so**	**as**	**not**	**to**	**mash**	**the**
在	结合	他们	使用	一个	叉	,	混合	小心	所以	作为	不是	到	捣碎	这

[ɪn'griːdiənts] .

ingredients	**.**
原料	.

将它们混合时，请使用叉子，小心搅拌，不要把食材压碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈdresɪŋ] [dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .

Add	the	dressing	just	before	serving	.
添加	这	敷料	只是	前	服务	.

上菜前再加入调味汁。

[təˈmɑːtəʊ] [ˈsæləd]

TOMATO	SALAD
番茄	沙拉

番茄沙拉

[sɪks][təˈmɑːtəʊz]

6	tomatoes
6	西红柿

6个西红柿

[wʌn] [hed] [ɒv; əv] [ˈletɪs]

1	head	of	lettuce
1	头	的	莴苣

1棵生菜

[ˌmeɪəˈneɪz]

Mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[sɪˈlekt] [təˈmɑːtəʊz][ɒv; əv] [gʊd] [ʃeɪp] [ænd; ənd][ˈkʌlə(r)] .

Select	tomatoes	of	good	shape	and	color	.
选择	西红柿	的	好的	形状	和	颜色	.

选择形状和颜色都好的西红柿。

[piːl] [ænd; ənd][kʌt][θriː] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] [ɒf] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [təˈmɑːtəʊ][ænd; ənd] [əˈreɪndʒ] [ɒn] ['letɪs] [ɒn]['sæləd] [pleɪts] .

Peel	and	cut	3	thin	slices	off	the	top	of	each	tomato	and	arrange	on	lettuce	on	salad	plates	.
果皮	和	切	3	薄的	切片	离开	这	顶部	的	每个	番茄	和	安排	在	莴苣	在	沙拉	盘子	.

将每个番茄的顶部去皮切掉 3 片薄片，然后摆放在沙拉盘中的生菜上。

['kʌvə(r)]['slaɪsɪz][ænd; ənd][tɒp][ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ] [wɪð] [ˌmeɪəˈneɪz] ([siː] [peɪdʒ] -) ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə] .

Cover	slices	and	top	of	tomato	with	mayonnaise	(	see	page	14	)	;	sprinkle	with	paprika	.
覆盖	切片	和	顶部	的	番茄	和	蛋黄酱	(	看	页	-	)	;	撒	和	辣椒	.

在番茄片和番茄顶部涂上蛋黄酱（见第 14 页）；撒上辣椒粉。

[ɪf] [dɪˈzaɪəd] , [ðə; ði][ˌɪnˈsaɪd][ɒv; əv][ðə; ði][təˈmɑːtəʊ] [meɪ] [biː; bi] [skuːp] [aʊt][ænd; ənd][ðə; ði][kʌp] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [sɔːlt] .

If	desired	,	the	inside	of	the	tomato	may	be	scooped	out	and	the	cup	sprinkled	with	salt	.
如果	想要的	,	这	里面	的	这	番茄	可能	是	抢先报道	出去	和	这	杯子	撒上	和	盐	.

如果需要，可以将番茄内部挖空，然后在杯子里撒上盐。

[ðen] [ɪnˈvɜːt] [ænd; ənd] [tʃɪl] ;

Then	invert	and	chill	;
然后	倒置	和	寒意	;

然后倒扣冷却；

[wen] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] ['fɪlɪŋ] [meɪd] [baɪ] [kəm'baɪnɪŋ] [wʌn] [kʌp] [tʃɒpt]

when	ready	to	serve	add	a	chicken	filling	made	by	combining	1	cup	chopped
什么时候	准备好	到	服务	添加	一个	鸡	填充	制成	经过	结合	1	杯子	切碎

['tʃɪkɪn] ,

chicken	,
鸡	,

准备上菜时，加入用1杯切碎的鸡肉制成的鸡肉馅料，

½ [kʌp] [daɪst] ['seləri] , [ænd; ənd] ⅓ [kʌp] [nʌts] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .

½	cup	diced	celery	,	and	⅓	cup	nuts	with	mayonnaise	.
½	杯子	切丁	芹菜	,	和	⅓	杯子	坚果	和	蛋黄酱	.

½ 杯切丁芹菜，⅓ 杯坚果，拌蛋黄酱。

[ɔ:(r)][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] ['fɪlɪŋ] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [baɪ] [kəm'baɪnɪŋ] [daɪst] [tə'mɑ:təʊ] , ¾ [kʌp] [ɒv; əv] [daɪst]

Or	a	vegetable	filling	may	be	made	by	combining	diced	tomato	,	¾	cup	of	diced
或者	一个	蔬菜	填充	可能	是	制成	经过	结合	切丁	番茄	,	¾	杯子	的	切丁

['seləri] ,

celery	,
芹菜	,

或者，也可以用切丁的番茄、¾杯切丁的芹菜混合制成蔬菜馅料。

⅓ [kʌp] [nʌts] , [ænd; ənd] ½ [kʌp] [tʃɒpt] ['ɒlɪvz] [ɔ:(r)] [swi:t] ['pɪklz] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .

⅓	cup	nuts	,	and	½	cup	chopped	olives	or	sweet	pickles	with	mayonnaise	.
⅓	杯子	坚果	,	和	½	杯子	切碎	橄榄	或者	甜的	泡菜	和	蛋黄酱	.

⅓ 杯坚果，以及 ½ 杯切碎的橄榄或甜腌黄瓜配蛋黄酱。

[sɜ:rvz] [sɪks] .

Serves	6	.
服务	6	.

可供 6 人食用。

[stʌft] ['seləri]

STUFFED	CELERY
填充	芹菜

酿芹菜

[sɪks] [stɔ:ks] ['seləri]

6	stalks	celery
6	茎	芹菜

6根芹菜

⅔ [kʌp] [kri:m] [tʃi:z]

⅔	cup	cream	cheese
⅔	杯子	奶油	奶酪

⅔ 杯奶油奶酪

[ˌtu:'tu:][ti: bi: es pi:] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[kɑ:'neɪʃn] [mɪlk]

Carnation	Milk
康乃馨	牛奶

康乃馨牛奶

¼ [ti: es pi:] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['ʌnjən] [dʒuːs]
onion **juice**
洋葱 汁

洋葱汁

[pə'priːkə; 'pæprɪkə]
Paprika
辣椒

辣椒

[ˌmeɪə'neɪz]
Mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)]
chopped **green** **pepper**
切碎 绿色的 胡椒

切碎的青椒

['letɪs] [liːvz]
Lettuce **leaves**
莴苣 树叶

生菜叶

[sɪ'lekt] [krɪsp] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] ['hævɪŋ] [diːp] [gruːvz] .
Select **crisp** **stalks** **of** **celery** **having** **deep** **grooves** **.**
选择 脆 茎 的 芹菜 拥有 深的 凹槽 .

选择茎秆脆嫩、有深沟纹的芹菜。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [kriːm] [tʃiːz] .
Add **milk** **and** **seasoning** **to** **the** **cream** **cheese** **.**
添加 牛奶 和 调料 到 这 奶油 奶酪 .

在奶油奶酪中加入牛奶和调味料。

[paɪl]['mɪkstʃə(r)] [sɪ'kjʊəli] ['ɪntuː][ðə; ði] [gruːvz] [ɒv; əv] ['seləri] , ['liːvɪŋ] [ə; eɪ] ['flʌfi] , [rʌf] ['sɜːfɪs] .
Pile **mixture** **securely** **into** **the** **grooves** **of** **celery** **,** **leaving** **a** **fluffy** **,** **rough** **surface** **.**
桩 混合物 安全地 进入 这 凹槽 的 芹菜 , 离开 一个 蓬松的 , 粗糙的 表面 .

将混合物牢牢地填入芹菜的凹槽中，留下蓬松粗糙的表面。

[kʌt] ['ɪntuː][fɔːr] [ɪntʃ] [leŋθs] .
Cut **into** **4** **inch** **lengths** **.**
切 进入 4 英寸 长度 .

切成 4 英寸长的段。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [smɔːl] [krɪsp] ['seləri] [tɪp][ænd; ənd] [pleɪs] ['ɪntuː][wʌn][end] .
Select **a** **small** **crisp** **celery** **tip** **and** **place** **into** **one** **end** **.**
选择 一个 小的 脆 芹菜 提示 和 地方 进入 一 结尾 .

挑选一小段脆嫩的芹菜尖，放入一端。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə][ænd; ənd] [leɪ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [stɔːks] [ɒn][ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] .

Sprinkle	**with**	**paprika**	**and**	**lay**	**two**	**or**	**three**	**stalks**	**on**	**a**	**lettuce**	**leaf**	**.**
撒	和	辣椒	和	躺	二	或者	三	茎	在	一个	莴苣	叶子	.

撒上辣椒粉，将两三根茎放在一片生菜叶上。

[sɜːv] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] ([siː] [peɪdʒ] -) .

Serve	**with**	**mayonnaise**	**(**	**see**	**page**	**14**	**)**	**.**
服务	和	蛋黄酱	(	看	页	-	)	.

佐以蛋黄酱食用（见第 14 页）。

[sɜːrvz] [sɪks] . -

Serves	**6**	**.**	**14**
服务	6	.	-

可供 6.14 人食用

[kɑː'neɪʃn] [meɪks] [ðə; ði] ['dresɪŋ] ['kriːmi]

CARNATION	**MAKES**	**THE**	**DRESSING**	**CREAMY**
康乃馨	制作	这	敷料	奶油状

康乃馨使酱汁变得浓稠顺滑。

[piːtʃ] ['sæləd]

PEACH	**SALAD**
桃	沙拉

桃子沙拉

[sɪks] ['piːtʃɪz]

6	**peaches**
6	桃子

6个桃子

['lemən] [dʒuːs]

Lemon	**juice**
柠檬	汁

柠檬汁

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

Carnation	**Milk**
康乃馨	牛奶

康乃馨牛奶

½ [kʌp] [kriːm] [tʃiːz]

½	**cup**	**cream**	**cheese**
½	杯子	奶油	奶酪

半杯奶油奶酪

['letɪs] [liːvz]

Lettuce	**leaves**
莴苣	树叶

生菜叶

½ [kʌp] [ˌmeɪə'neɪz]

½	**cup**	**mayonnaise**
½	杯子	蛋黄酱

半杯蛋黄酱

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] ['piːtʃɪz] [ɪn][hɑːf] ([ɔː(r)][juːz] [hɑːvz] [ɒv; əv] [kænd] ['piːtʃɪz]) .

Peel	**and**	**cut**	**peaches**	**in**	**half**	**(**	**or**	**use**	**halves**	**of**	**canned**	**peaches**	**)**	**.**
果皮	和	切	桃子	在	一半	(	或者	使用	一半	的	罐装	桃子	)	.

将桃子去皮切成两半（或者使用罐装桃子切成两半）。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['lemən] [dʒuːs] [tuː; tə] [prɪ'vent] [dɪs'kʌlərɪŋ] .

Sprinkle	**with**	**lemon**	**juice**	**to**	**prevent**	**discoloring**	**.**
撒	和	柠檬	汁	到	防止	变色	.

撒上柠檬汁防止变色。

[pleɪs] [ˌtuː'tuː] [hɑːvz] [ɒn] ['letɪs] [liːf] [ɒn] [iːtʃ] ['sæləd] [pleɪt] .

Place	**2**	**halves**	**on**	**lettuce**	**leaf**	**on**	**each**	**salad**	**plate**	**.**
地方	2	一半	在	莴苣	叶子	在	每个	沙拉	盘子	.

将两半肉放在每份沙拉盘的生菜叶上。

['sɒfn] [tʃiːz] [wɪð] [ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð] [ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] .

Soften	**cheese**	**with**	**the**	**Carnation**	**Milk**	**and**	**combine**	**with**	**the**	**mayonnaise**	**.**
软化	奶酪	和	这	康乃馨	牛奶	和	结合	和	这	蛋黄酱	.

用雀巢奶软化奶酪，然后与蛋黄酱混合。

[pʊt] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['peɪstri] [bæg] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] [h'ɒləʊz] [ɒv; əv] ['piːtʃɪz] ['liːvɪŋ] [ə; eɪ] [rəʊz] [ɒn] [tɒp] ,

Put	**mixture**	**into**	**a**	**pastry**	**bag**	**and**	**fill**	**the**	**hollows**	**of**	**peaches**	**leaving**	**a**	**rose**	**on**	**top**	**,**
放	混合物	进入	一个	糕点	包	和	充满	这	空心	的	桃子	离开	一个	玫瑰	在	顶部	,

将混合物装入裱花袋，填入桃子的凹陷处，顶部留出一朵玫瑰花。

[ɔː(r)] ['sɪmpli] [fɪl] ['keəfəli] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] .

or	**simply**	**fill**	**carefully**	**with**	**a**	**spoon**	**.**
或者	简单地	充满	小心	和	一个	勺子	.

或者直接用勺子小心地舀入即可。

[sɜːrvz] [sɪks] .

Serves	**6**	**.**
服务	6	.

可供 6 人食用。

-

CARNATIONNAISE

-

康乃馨酱

([ˌmeɪə'neɪz])

(**Mayonnaise**)

(蛋黄酱)

（蛋黄酱）

[fɔːr] [tiː biː es piː] .

4	**tbsp**	**.**
4	汤匙	.

4 汤匙

['flaʊə(r)]

flour

面粉

面粉

[wʌn] [tiː biː es piː] .

1	**tbsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['ʃʊgə(r)]

sugar

糖

糖

[wʌn][tiː biː es piː] .

1	tbsp	.
1	汤匙	.

汤匙

['mʌstəd]

mustard
芥末

芥末

[wʌn][tiː es piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[pə'priːkə; 'pæprɪkə]

Paprika
辣椒

辣椒

[wʌn] [kʌp] ['sæləd] [ɔɪl]

1	cup	salad	oil
1	杯子	沙拉	油

杯沙拉油

⅔ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

⅔	cup	Carnation	Milk
⅔	杯子	康乃馨	牛奶

⅔ 杯雀巢牛奶

¼ [kʌp] ['saɪdə(r)] ['vɪnɪgə(r)]

¼	cup	cider	vinegar
¼	杯子	苹果酒	醋

¼ 杯苹果醋

¾ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

¾	cup	water
¾	杯子	水

¾ 杯水

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[mɪks][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli] ¼ [kʌp][ɒv; əv]['sæləd][ɔɪl] ,

Mix	dry	ingredients	and	to	this	add	gradually	¼	cup	of	salad	oil	,
混合	干燥	原料	和	到	这	添加	逐步地	¼	杯子	的	沙拉	油	,

将干料混合，然后逐渐加入1/4杯沙拉油。

¼ [kʌp][ɒv; əv]['saɪdə(r)]['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd] ¾ [kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

¼	cup	of	cider	vinegar	,	and	¾	cup	of	water	.
¼	杯子	的	苹果酒	醋	,	和	¾	杯子	的	水	.

¼ 杯苹果醋，¾ 杯水。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] .

Stir	until	smooth	.
搅拌	直到	光滑的	.

搅拌至顺滑。

[kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)][ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪz] [wel] [kʊkt] , ['stɜːrɪŋ]
Cook **over** **a** **slow** **fire** **until** **thick** **and** **the** **flour** **is** **well** **cooked** **,** **stirring**
厨师 超过 一个 慢的 火 直到 厚的 和 这 面粉 是 出色地 煮熟 , 搅拌
['kɒnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用小火慢煮，直到面糊浓稠且面粉完全煮熟，期间要不断搅拌。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd] [biːt] ['ɪntuː][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][wʌn] [eg] ([wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn]
Remove **from** **fire** **and** **beat** **into** **the** **mixture** **1** **egg** **(** **which** **has** **been**
消除 从 火 和 打 进入 这 混合物 1 蛋 (哪个 有 到过
['slaɪtli] ['biːt(ə)n]) ,
slightly **beaten** **)** **,**
轻微地 被打败) ,

将混合物从火上移开，加入1个鸡蛋（稍微打散），搅拌均匀。

⅔ [kʌp][ɒv; əv] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk] , [ænd; ənd] ¾ [kʌp][ɒv; əv]['sæləd][ɔɪl] .
⅔ **cup** **of** **Carnation** **Milk** **,** **and** **¾** **cup** **of** **salad** **oil** **.**
⅔ 杯子 的 康乃馨 牛奶 , 和 ¾ 杯子 的 沙拉 油 .

⅔ 杯雀巢牛奶，和 ¾ 杯沙拉油。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][ɔɪl] ['sləʊli] [ænd; ənd] [biːt] ['veri] [smuːð] .
Add **the** **milk** **and** **oil** **slowly** **and** **beat** **very** **smooth** **.**
添加 这 牛奶 和 油 缓慢地 和 打 非常 光滑的 .

慢慢加入牛奶和油，搅拌至非常顺滑。

[ðɪs] [meɪks] [θriː][kʌps][ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] .
This **makes** **3** **cups** **of** **mayonnaise** **.**
这 制作 3 杯子 的 蛋黄酱 .

这样可以做出3杯蛋黄酱。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [ɪn'defɪnətli] .
It **will** **keep** **indefinitely** **.**
它 将要 保持 无限期 .

它将无限期地保留下来。

[fruːt] ['sæləd] ['dresɪŋ]
FRUIT **SALAD** **DRESSING**
水果 沙拉 敷料

水果沙拉酱

- [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [fɔː(r); fə(r)][fruːt]['sælədz] .
Carnationnaise **is** **delicious** **for** **fruit** **salads** **.**
- 是 可口的 为了 水果 沙拉 .

康乃馨酱非常适合搭配水果沙拉。

[ɪf] [ə; eɪ] ['kriːmiːə] ['dresɪŋ] [ɪz][dɪ'zaɪəd] [kəm'baɪn] ½ [kʌp] [wɪpt] [kɑː'neɪʃn] ([siː] [də'rekʃ(ə)nz][peɪdʒ]
If **a** **creamier** **dressing** **is** **desired** **combine** **½** **cup** **whipped** **Carnation** **(** **see** **directions** **page**
如果 一个 更奶油 敷料 是 想要的 结合 ½ 杯子 鞭打 康乃馨 (看 方向 页
-) [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv] - .
31 **)** **and** **1** **cup** **of** **Carnationnaise** **.**
-) 和 1 杯子 的 - .

如果想要更浓稠的酱汁，请将 ½ 杯打发的康乃馨酱（参见第 31 页说明）和 1 杯康乃馨酱混合。

['θaʊz(ə)nd] ['aɪlənd] ['dresɪŋ]
THOUSAND **ISLAND** **DRESSING**
千 岛 敷料

千岛酱

[ˌtuː'tuː] [kʌps] -
2 **cups** **Carnationnaise**
2 杯子 -

杯康乃馨酱

½	[kʌp]	['tʃɪli]	[sɔːs]
½	**cup**	**Chili**	**sauce**
½	杯子	辣椒	酱

半杯辣椒酱

[wʌn][tiː es piː] .		
1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['faɪnli]	[kʌt]	['ʌnjən]
finely	**cut**	**onion**
精细地	切	洋葱

切碎的洋葱

[θriː][tiː biː es piː] .		
3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

汤匙

[daɪst]	[ˌpɪmɪ'ɛntəʊ]
diced	**pimiento**
切丁	辣椒

切丁的甜椒

[θriː][tiː biː es piː] .		
3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

汤匙

[daɪst]	[griːn]	['pepə(r)]
diced	**green**	**pepper**
切丁	绿色的	胡椒

切碎的青椒

[ˌtuː'tuː]	[hɑːd]	[kʊkt]	[egz]	,	[kʌt]	[faɪn]
2	**hard**	**cooked**	**eggs**	**,**	**cut**	**fine**
2	难的	煮熟	鸡蛋	,	切	美好的

2个煮熟的鸡蛋，切成细丝

[θriː][tiː biː es piː] .		
3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

汤匙

[tʃɒpt]	[swiːt]	['pɪkl]
chopped	**sweet**	**pickle**
切碎	甜的	泡菜

切碎的甜酸黄瓜

[mɪks][ðə; ðiː]	[ɪn'griːdiənts]	[ænd; ənd]	[kiːp]	[ɪn][ə; eɪ]	[kuːl]	[pleɪs]	[ʌn'tɪl]	['redi]	[tuː; tə][juːz] .
Mix	**the**	**ingredients**	**and**	**keep**	**in**	**a**	**cool**	**place**	**until**	**ready**	**to**	**use**	**.**
混合	这	原料	和	保持	在	一个	凉爽的	地方	直到	准备好	到	使用	.

将所有材料混合，放在阴凉处保存，待用。

['eksələnt]	[wɪð]	['eni]	['vedʒtəb(ə)l]	['sæləd] .
Excellent	**with**	**any**	**vegetable**	**salad**	**.**
出色的	和	任何	蔬菜	沙拉	.

搭配任何蔬菜沙拉都非常棒。

[nəʊ]	[eg]	[ˌmeɪə'neɪz]
NO	**EGG**	**MAYONNAISE**
不	蛋	蛋黄酱

无蛋蛋黄酱

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[fjuː] [greɪnz] ['pepə(r)]
Few grains pepper
很少 谷物 胡椒

少许胡椒粉

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['mʌstəd]
mustard
芥末

芥末

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[pə'priːkə; 'pæprɪkə]
paprika
辣椒

辣椒

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
Carnation Milk
康乃馨 牛奶

康乃馨牛奶

½ [kʌp]['sæləd][ɔɪl]
½ cup salad oil
½ 杯子 沙拉 油

半杯沙拉油

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 tbsp .
1 汤匙 .

汤匙

['lemən] [dʒuːs] [ɔː(r)] ['vɪnɪgə(r)]
lemon **juice** **or** **vinegar**
柠檬 汁 或者 醋

柠檬汁或醋

[mɪks] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] [kɑː'neɪʃn] .
Mix **dry** **ingredients** **with** **Carnation** **.**
混合 干燥 原料 和 康乃馨 .

将干粉原料与雀巢乳化剂混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɔɪl] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Add **oil** **gradually** **,** **beating** **constantly** **.**
添加 油 逐步地 , 殴打 不断地 .

慢慢加入油，同时不停搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [ɔː(r)] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add **lemon** **juice** **or** **vinegar** **and** **beat** **until** **smooth** **.**
添加 柠檬 汁 或者 醋 和 打 直到 光滑的 .

加入柠檬汁或醋，搅拌至顺滑。

[ðɪs] [meɪks] ⅔ [kʌp] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] .
This **makes** **⅔** **cup** **of** **dressing** **.**
这 制作 ⅔ 杯子 的 敷料 .

这样可以做成三分之二杯沙拉酱。

[kʊkt] ['sæləd] ['dresɪŋ]
COOKED **SALAD** **DRESSING**
煮熟 沙拉 敷料

熟沙拉酱

[wʌn] [tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['mʌstəd]
mustard
芥末

芥末

[wʌn] [tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[dæʃ] [keɪ'en]
Dash **cayenne**
短跑 辣椒

达什辣椒

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

1½ [tiː biː es piː] .
1½ **tbsp** **.**
1½ 汤匙 .

1.5 汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

½ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
½ **cup** **Carnation** **Milk**
½ 杯子 康乃馨 牛奶

半杯雀巢牛奶

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk] , ['biːt(ə)n]
2 **egg** **yolks** **,** **beaten**
2 蛋 蛋黄 , 被打败

2个蛋黄，打散

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['meltɪd] ['bʌtə(r)]
melted **butter**
融化 黄油

酥油

¼ [kʌp] ['vɪnɪgə(r)]
¼ **cup** **vinegar**
¼ 杯子 醋

¼ 杯醋

[mɪks][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ɪn][tɒp][ɒv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .
Mix **dry** **ingredients** **in** **top** **of** **double** **boiler** **.**
混合 干燥 原料 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

在双层蒸锅的上层混合干料。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ;
Gradually **add** **egg** **yolks** **and** **butter** **;** **then** **add** **the** **Carnation** **diluted** **with** **the** **water** **;**
逐步地 添加 蛋 蛋黄 和 黄油 ; 然后 添加 这 康乃馨 稀 和 这 水 ;

逐渐加入蛋黄和黄油；然后加入用水稀释的雀巢香精；

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [tuː; tə] [kiːp] [smuːð] .
stir **constantly** **to** **keep** **smooth** **.**
搅拌 不断地 到 保持 光滑的 .

不断搅拌以保持顺滑。

[kʊk] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Cook **over** **hot** **water** **for** **10** **minutes** **.**
厨师 超过 热的 水 为了 - 分钟 .

隔水煮10分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ˈfaɪə(r)] , [kuːl] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ˈvɪnɪgə(r)] . -

Remove	from	fire	,	cool	,	and	add	vinegar	.	15
消除	从	火	，凉爽的		，	和	添加	醋	.	-

从火上移开，冷却后加入醋。15

[kɑːˈneɪʃn] [mɪlk] [fɔː(r); fə(r)] [ˈbetə(r)] [ˈbeɪkɪŋ]

CARNATION	MILK	FOR	BETTER	BAKING
康乃馨	牛奶	为了	更好的	烘烤

康乃馨牛奶，烘焙更佳

[kwɪk] [bredz]

Quick	Breads
快的	面包

速成面包

[bredz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈlaɪt(ə)nd] [baɪ] [miːnz] [ɒv; əv] [jiːst] ([siː] [ˈresəpi][peɪdʒ] -) [ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] “

Breads	which	are	lightened	by	means	of	yeast	(	see	recipe	page	30	)	are	called	“
面包	哪个	是	轻度	经过	方法	的	酵母	(	看	食谱	页	-	)	是	称为	“

[jiːst] [bredz] ” [waɪl] [ðəʊz] [ˈlaɪt(ə)nd] [baɪ][ˈʌðə(r)] [ˈlevnɪŋ] [ˈeɪdʒənts][ɑː(r); ə(r)] [tɜːrmd] “ [kwɪk]

yeast	breads	”	while	those	lightened	by	other	leavening	agents	are	termed	“	quick
酵母	面包	”	尽管	那些	轻度	经过	其他	发酵	代理人	是	称为	“	快的

[bredz] ” .

breads	”	.
面包	”	.

用酵母发酵的面包（参见食谱第 30 页）被称为“酵母面包”，而用其他发酵剂发酵的面包则被称为“速成面包”。

[ðə; ði][ˈlætə(r)][kæn; kən][biː; bi] [prɪˈpeəd] [ɪn][ə; eɪ] [ˈveri] [ʃɔːt] [taɪm][ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [ɪnˈtendɪd] [tuː; tə]

The	latter	can	be	prepared	in	a	very	short	time	and	are	intended	to
这	后者	能	是	准备	在	一个	非常	短的	时间	和	是	故意的	到

[biː; bi] [sɜːvd] [æt; ət][wʌns] [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [freʃ] [ænd; ənd][hɒt] .

be	served	at	once	while	they	are	fresh	and	hot	.
是	服务	在	一次	尽管	他们	是	新鲜的	和	热的	.

后者可以在很短的时间内做好，并且应该趁新鲜热乎的时候立即食用。

[pleɪn] [ˈmʌfɪn]

PLAIN	MUFFINS
清楚的	松饼

原味松饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [bred] [ˈflaʊə(r)]

2	cups	bread	flour
2	杯子	面包	面粉

2杯面包粉

[fɔːr][tiː es piː] .

4	tsp	.
4	茶匙	.

4茶匙

[ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[ˈʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

¾ [tiː es piː] .

¾	tsp	.
¾	茶匙	.

¾ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

⅓ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

⅓	cup	Carnation	Milk
⅓	杯子	康乃馨	牛奶

⅓ 杯雀巢牛奶

⅔ [kʌp] [ˈwɔːtə(r)]

⅔	cup	water
⅔	杯子	水

⅔ 杯水

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[ˈmeltɪd] [fæt]

melted	fat
融化	胖的

融化的脂肪

[sɪft] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .

Sift	dry	ingredients	.
筛	干燥	原料	.

将干性材料过筛。

[biːt] [eg] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] [kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd] [wɪð] [ðə; ði][ˈwɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈmeltɪd] [fæt] .

Beat	egg	and	add	Carnation	diluted	with	the	water	;	add	melted	fat	.
打	蛋	和	添加	康乃馨	稀	和	这	水	;	添加	融化	胖的	.

打散鸡蛋，加入用水稀释的雀巢调味料；加入融化的油脂。

[stɜː(r)][ˈlɪkwɪd] [ˈkwɪkli] [ˈɪntuː][ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .

Stir	liquid	quickly	into	the	dry	ingredients	.
搅拌	液体	迅速地	进入	这	干燥	原料	.

快速将液体搅拌到干料中。

[pɔː(r)] [ɪˈmiːdiətli] [ˈɪntuː] [ɔɪld] [ˈmʌfɪn] [tɪnz] .

Pour	immediately	into	oiled	muffin	tins	.
倒	立即地	进入	涂油	松饼	罐头	.

立即倒入抹了油的松饼模具中。

[beɪk] - - - [ˈmɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] (425°F) [ˈʌv(ə)n] .

Bake	20	-	25	minutes	in	a	hot	(	425°F	)	oven	.
烤	-	-	-	分钟	在	一个	热的	(	425°F	)	烤箱	.

在高温（425°F）烤箱中烘烤 20-25 分钟。

[meɪks] - [ˈmʌfɪn] .

Makes	12	muffins	.
制作	-	松饼	.

可做12个松饼。

['greɪəm] [deɪt] ['mʌfɪn]
GRAHAM **DATE** **MUFFINS**
格雷厄姆 日期 松饼

全麦枣泥松饼

[wʌn] [kʌp] [bred] ['flaʊə(r)]
1 **cup** **bread** **flour**
1 杯子 面包 面粉

杯面包粉

[wʌn] [kʌp] ['greɪəm] ['flaʊə(r)]
1 **cup** **graham** **flour**
1 杯子 格雷厄姆 面粉

杯全麦面粉

[fɔːr] [tiː es piː] .
4 **tsp** **.**
4 茶匙 .

4茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[ˌtuːˈtuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

¾ [tiː es piː] .
¾ **tsp** **.**
¾ 茶匙 .

¾ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

½ [kʌp] [tʃɒpt] [deɪts]
½ **cup** **chopped** **dates**
½ 杯子 切碎 日期

半杯切碎的枣

[ˌtuːˈtuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['meltɪd] [fæt]
melted **fat**
融化 胖的

融化的脂肪

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

⅓ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
⅓ cup Carnation Milk
⅓ 杯子 康乃馨 牛奶

⅓ 杯雀巢牛奶

⅔ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
⅔ cup water
⅔ 杯子 水

⅔ 杯水

[sɪft] [ðə; ði] [bred] ['flaʊə(r)] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði]
Sift the bread flour , baking powder , sugar , and salt and add to the
筛 这 面包 面粉 , 烘烤 粉末 , 糖 , 和 盐 和 添加 到 这
['greɪəm] ['flaʊə(r)] ;
graham flour ;
格雷厄姆 面粉 ;

将面包粉、泡打粉、糖和盐过筛，加入全麦面粉中；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [deɪts] .
add the dates .
添加 这 日期 .

添加日期。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] [fæt] .
Beat the egg and add Carnation diluted with the water ; add melted fat .
打 这 蛋 和 添加 康乃馨 稀 和 这 水 ; 添加 融化 胖的 .

将鸡蛋打散，加入用水稀释的雀巢调味料；加入融化的油脂。

[stɜː(r)] ['lɪkwɪdz] ['kwɪkli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Stir liquids quickly into the dry ingredients .
搅拌 液体 迅速地 进入 这 干燥 原料 .

快速将液体搅拌到干料中。

[pɔː(r)] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː] [ɔɪld] ['mʌfɪn] [tɪnz] .
Pour immediately into oiled muffin tins .
倒 立即地 进入 涂油 松饼 罐头 .

立即倒入抹了油的松饼模具中。

[beɪk] - - - ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (425°F) .
Bake 20 - 25 minutes in a hot oven (425°F) .
烤 - - - 分钟 在 一个 热的 烤箱 (425°F) .

在高温烤箱（425°F）中烘烤 20-25 分钟。

[meɪks] - ['mʌfɪn] .
Makes 12 muffins .
制作 - 松饼 .

可做12个松饼。

[nʌt] [bred]
NUT BREAD
坚果 面包

坚果面包

1½ [kʌps] [bred] ['flaʊə(r)]
1½ cups bread flour
1½ 杯子 面包 面粉

1.5 杯面包粉

1½ [kʌps] ['greɪəm] ['flaʊə(r)]
1½ cups graham flour
1½ 杯子 格雷厄姆 面粉

1.5 杯全麦面粉

[fɔːr][tiː es piː] .

4	**tsp**	**.**
4	茶匙	.

4茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]

1	**cup**	**chopped**	**nuts**
1	杯子	切碎	坚果

杯切碎的坚果

¾ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

¾	**cup**	**water**
¾	杯子	水

¾ 杯水

¾ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

¾	**cup**	**Carnation**	**Milk**
¾	杯子	康乃馨	牛奶

¾ 杯雀巢牛奶

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

[fæt] , ['meltɪd]

fat	**,**	**melted**
胖的	,	融化

脂肪，融化

[sɪft] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [bred] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]

Sift	**baking**	**powder**	**,**	**sugar**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**bread**	**flour**	**and**	**add**	**to**	**the**
筛	烘烤	粉末	,	糖	,	盐	,	和	面包	面粉	和	添加	到	这

['greɪəm] ['flaʊə(r)] ;

graham	**flour**	**;**
格雷厄姆	面粉	;

将泡打粉、糖、盐和面包粉过筛，加入全麦面粉中；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [tʃɒpt] [nʌts] .

add	the	chopped	nuts	.
添加	这	切碎	坚果	.

加入切碎的坚果。

[mɪks][ðə; ði] ['meltɪd] [fæt] , [kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] .

Mix	the	melted	fat	,	Carnation	diluted	with	the	water	,	and	well	beaten	egg	.
混合	这	融化	胖的	,	康乃馨	稀	和	这	水	,	和	出色地	被打败	蛋	.

将融化的油脂、用水稀释的雀巢香精和打散的鸡蛋混合在一起。

[kəmˈbaɪn] ['lɪkwɪdz] ['kwɪkli] [wɪð] [ðə; ði][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .

Combine	liquids	quickly	with	the	dry	ingredients	.
结合	液体	迅速地	和	这	干燥	原料	.

将液体与干料迅速混合。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [ləʊf][pæn] , ['kʌvə(r)][ænd; ənd][let][stænd][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] ;

Pour	into	a	greased	loaf	pan	,	cover	and	let	stand	for	20	minutes	;
倒	进入	一个	涂油	面包	平底锅	,	覆盖	和	让	站立	为了	-	分钟	;

倒入抹了油的吐司模具中，盖上盖子，静置 20 分钟；

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] (400°F) ['ʌv(ə)n] .

bake	in	a	hot	(	400°F	)	oven	.
烤	在	一个	热的	(	400°F	)	烤箱	.

在高温（400°F）烤箱中烘烤。

['dʒɪfi] ['kɒfi] [keɪk]

JIFFY	COFFEE	CAKE
瞬间	咖啡	蛋糕

吉菲咖啡蛋糕

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊə(r)]

2	cups	flour
2	杯子	面粉

2杯面粉

[θriː][tiː es piː] .

3	tsp	.
3	茶匙	.

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¼	cup	sugar
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

½ [kʌp] [kəʊld][fæt]

½	cup	cold	fat
½	杯子	寒冷的	胖的

半杯冷脂肪

½ [kʌp] ['kʌrənts]

½	cup	currants
½	杯子	醋栗

半杯醋栗

⅓ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

⅓	cup	Carnation	Milk
⅓	杯子	康乃馨	牛奶

⅓ 杯雀巢牛奶

⅔ [kʌp]['wɔːtə(r)]

⅔	cup	water
⅔	杯子	水

⅔ 杯水

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[sɪft][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [rʌb][ɔː(r)][kʌt][ɪn][ðə; ði][fæt] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kʌrənts] .

Sift	the	dry	ingredients	,	rub	or	cut	in	the	fat	,	and	add	the	currants	.
筛	这	干燥	原料	,	擦	或者	切	在	这	胖的	,	和	添加	这	醋栗	.

将干料过筛，加入油脂（用手指搓揉或切入），再加入葡萄干。

[mɪks][ðə; ði]['biːt(ə)n] [eg] [wɪð] [ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]

Mix	the	beaten	egg	with	the	Carnation	diluted	with	the	water	;	add	to	the
混合	这	被打败	蛋	和	这	康乃馨	稀	和	这	水	;	添加	到	这

['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] .

flour	mixture	.
面粉	混合物	.

将打散的鸡蛋与用水稀释的雀巢香精混合；加入面粉混合物中。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [pæn] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] ,

Pour	into	a	greased	pan	,	sprinkle	with	sugar	and	cinnamon	,
倒	进入	一个	涂油	平底锅	,	撒	和	糖	和	肉桂	,

倒入抹了油的平底锅中，撒上糖和肉桂粉，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] (375°F) ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

and	bake	in	a	moderate	(	375°F	)	oven	for	about	40	minutes	.
和	烤	在	一个	缓和	(	375°F	)	烤箱	为了	关于	-	分钟	.

然后在温度适中（375°F）的烤箱中烘烤约 40 分钟。

[ðə; ði] [seɪm] ['resəpi] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [dʌtʃ] ['æp(ə)l] [keɪk] .

The	same	recipe	may	be	used	for	a	DUTCH	APPLE	CAKE	.
这	相同的	食谱	可能	是	用过的	为了	一个	荷兰语	苹果	蛋糕	.

同样的配方也可以用来制作荷兰苹果蛋糕。

['ɑːftə(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [pɔː] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn] ,

After	the	mixture	is	poured	into	the	pan	,
后	这	混合物	是	倾倒	进入	这	平底锅	,

将混合物倒入锅中后，

[pres] [ʃɑːp] [edʒ] [ɒv; əv] [slaɪst] ['æplz] ['ɪntuː] [dəʊ] [ɪn]['pærəlel] [rəʊz] .

press	sharp	edge	of	sliced	apples	into	dough	in	parallel	rows	.
按	锋利的	边缘	的	切片	苹果	进入	面团	在	平行线	行	.

将切好的苹果的尖锐边缘平行地压入面团中。

['sprɪŋk(ə)l][tɒp] [wɪð] [θriː][tiː biː es piː] .

Sprinkle	top	with	3	tbsp	.
撒	顶部	和	3	汤匙	.

在顶部撒上 3 汤匙。

['ʃʊgə(r)] [mɪkst] [wɪð] ½ [tiː es piː] .

sugar	mixed	with	½	tsp	.
糖	混合	和	½	茶匙	.

糖与 ½ 茶匙混合。

['sɪnəmən] .

cinnamon	.
肉桂	.

肉桂。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] (375°F) ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] . -

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**(**	**375°F**	**)**	**oven**	**for**	**40**	**minutes**	**.**	**16**
烤	在	一个	缓和	(	375°F	)	烤箱	为了	-	分钟	.	-

在温度适中（375°F/190°C）的烤箱中烘烤40分钟。16

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ['bɪskɪts]

BAKING	**POWDER**	**BISCUITS**
烘烤	粉末	饼干

泡打粉饼干

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [bred] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**bread**	**flour**
2	杯子	面包	面粉

2杯面包粉

[fɔːr][tiː es piː] .

4	**tsp**	**.**
4	茶匙	.

4茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[fɔːr][tiː biː es piː] .

4	**tbsp**	**.**
4	汤匙	.

汤匙

[kəʊld][fæt]

cold	**fat**
寒冷的	胖的

冷脂肪

[ˌtuːˈtuː][tiː es piː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

茶匙

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

¼ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

¼	**cup**	**Carnation**	**Milk**
¼	杯子	康乃馨	牛奶

¼ 杯雀巢牛奶

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [rʌb] [ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] [wɪð] ['fɪŋgə(r)] [tɪps] [ɔː(r)] [kʌt] [ɪn] [wɪð] [tuː] [naɪvz] .

Sift	**dry**	**ingredients**	**,**	**rub**	**in**	**shortening**	**with**	**finger**	**tips**	**or**	**cut**	**in**	**with**	**two**	**knives**	**.**
筛	干燥	原料	,	擦	在	缩短	和	手指	尖端	或者	切	在	和	二	刀具	.

将干性材料过筛，用指尖揉搓起酥油，或用两把刀切入。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][mɪks][tuː; tə] [sɒft] [dəʊ] .

Add	**Carnation**	**diluted**	**with**	**the**	**water**	**and**	**mix**	**to**	**soft**	**dough**	**.**
添加	康乃馨	稀	和	这	水	和	混合	到	柔软的	面团	.

加入用水稀释的雀巢香精，搅拌成柔软的面团。

[tɒs] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] , [rəʊl][ɔː(r)][pæt][aʊt][tuː; tə] ¾ [ɪntʃ] ['θɪknəs] ,

Toss	**on**	**slightly**	**floured**	**board**	**,**	**roll**	**or**	**pat**	**out**	**to**	**¾**	**inch**	**thickness**	**,**
折腾	在	轻微地	撒了面粉	木板	,	卷	或者	拍	出去	到	¾	英寸	厚度	,

将面团放在撒了少许面粉的案板上，擀开或拍成¾英寸厚，

[ænd; ənd][kʌt] [wɪð] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] .

and	**cut**	**with**	**biscuit**	**cutter**	**.**
和	切	和	饼干	刀具	.

用饼干模具切开。

[brʌʃ] [tɒp] [wɪð] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv] ['meltɪd] [fæt] .

Brush	**top**	**with**	**thin**	**layer**	**of**	**melted**	**fat**	**.**
刷子	顶部	和	薄的	层	的	融化	胖的	.

在表面刷上一层薄薄的融化油脂。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] (450°F) ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**a**	**hot**	**(**	**450°F**	**)**	**oven**	**for**	**10**	**to**	**12**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	热的	(	450°F	)	烤箱	为了	-	到	-	分钟	.

在高温（450°F）烤箱中烘烤 10 至 12 分钟。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['bɪskɪts] .

Makes	**about**	**14**	**biscuits**	**.**
制作	关于	-	饼干	.

大约可以做14块饼干。

[ɪ'mɜːdʒənsi] ['bɪskɪts] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [baɪ]['juːzɪŋ][ðə; ði] [seɪm] ['resəpi] ,

EMERGENCY	**BISCUITS**	**are**	**made**	**by**	**using**	**the**	**same**	**recipe**	**,**
紧急情况	饼干	是	制成	经过	使用	这	相同的	食谱	,

应急饼干的制作方法与普通饼干相同。

['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði]['lɪkwɪd][tuː; tə] ⅓ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd] ⅔ [kʌp]['wɔːtə(r)] .

changing	**the**	**liquid**	**to**	**⅓**	**cup**	**Carnation**	**and**	**⅔**	**cup**	**water**	**.**
变化	这	液体	到	⅓	杯子	康乃馨	和	⅔	杯子	水	.

将液体改为 ⅓ 杯康乃馨和 ⅔ 杯水。

[drɒp] [baɪ] ['spuːnzˌfʊl] ['ɒntə][ə; eɪ] [griːzd] [tɪn][ænd; ənd] [beɪk] .

Drop	**by**	**spoonsful**	**onto**	**a**	**greased**	**tin**	**and**	**bake**	**.**
降低	经过	一勺	到	一个	涂油	锡	和	烤	.

用勺子将面糊舀到抹了油的烤盘上，然后烘烤。

[pɪn] [wiːl] ['bɪskɪts]

PIN	**WHEEL**	**BISCUITS**
别针	车轮	饼干

风车饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [bred] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**bread**	**flour**
2	杯子	面包	面粉

2杯面包粉

[fɔːr][tiː es piː] .

4	**tsp**	**.**
4	茶匙	.

4茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[θriː][tiː biː es piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[fɔːr][tiː biː es piː] .
4 **tbsp** **.**
4 汤匙 .

汤匙

[kəʊld][fæt]
cold **fat**
寒冷的 胖的

冷脂肪

¼ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
¼ **cup** **Carnation** **Milk**
¼ 杯子 康乃馨 牛奶

¼ 杯雀巢牛奶

½ [kʌp]['wɔːtə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz]
⅓ **cup** **chopped** **raisins**
⅓ 杯子 切碎 葡萄干

⅓ 杯切碎的葡萄干

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[tʃɒpt] ['sɪtrən]
chopped **citron**
切碎 香橼

切碎的香橼

⅓ [tiː es piː] .
⅓ **tsp** **.**
⅓ 茶匙 .

⅓茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[sɪft][ðə; ði][fɜːst][fɔː(r)] [ɪnˈgriːdiənts] , [rʌb][ɔː(r)][kʌt][ɪn][ðə; ði] ['ʃɔːtnɪŋ] .
Sift **the** **first** **four** **ingredients** **,** **rub** **or** **cut** **in** **the** **shortening** **.**
筛 这 第一的 四 原料 , 擦 或者 切 在 这 缩短 .

将前四种原料过筛，揉搓或切入起酥油中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][mɪks][tuː; tə][sɒft] [dəʊ] .
Add **Carnation** **diluted** **with** **the** **water** **and** **mix** **to** **soft** **dough** **.**
添加 康乃馨 稀 和 这 水 和 混合 到 柔软的 面团 .

加入用水稀释的雀巢香精，搅拌成柔软的面团。

[tɒs] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] , [pæt][ɔː(r)][rəʊl][tuː; tə] ¼ [ɪntʃ] ['θɪknəs] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['reɪzɪnz] ,
Toss **on** **slightly** **floured** **board** **,** **pat** **or** **roll** **to** **¼** **inch** **thickness** **,** **sprinkle** **with** **raisins** **,**
折腾 在 轻微地 撒了面粉 木板 , 拍 或者 卷 到 ¼ 英寸 厚度 , 撒 和 葡萄干 ,

在撒了少许面粉的案板上，拍打或擀成¼英寸厚，撒上葡萄干。

['sɪtrən] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
citron **,** **cinnamon** **,** **and** **sugar** **.**
香橼 , 肉桂 , 和 糖 .

香橼、肉桂和糖。

[rəʊl][laɪk][ə; eɪ]['dʒeli][rəʊl] .
Roll **like** **a** **jelly** **roll** **.**
卷 喜欢 一个 果冻 卷 .

像果冻卷一样卷起来。

[kʌt] [ɒf] ['piːsɪz] ¾ [ɪntʃ] [ɪn] ['θɪknəs] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] [griːzd] [tɪn] .
Cut **off** **pieces** **¾** **inch** **in** **thickness** **and** **place** **on** **a** **greased** **tin** **.**
切 离开 件 ¾ 英寸 在 厚度 和 地方 在 一个 涂油 锡 .

切成 ¾ 英寸厚的片，放在涂了油的锡盘上。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hʊt]['ʌv(ə)n] (450°F) [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **a** **hot** **oven** **(** **450°F** **)** **for** **10** **to** **15** **minutes** **.**
烤 在 一个 热的 烤箱 (450°F) 为了 - 到 - 分钟 .

在高温烤箱（450°F）中烘烤 10 至 15 分钟。

[skɔnz]
SCONES
司康饼

司康饼

[ˌtuːˈtuː][kʌps]['peɪstri]['flaʊə(r)]
2 **cups** **pastry** **flour**
2 杯子 糕点 面粉

2杯糕点粉

[fɔːr][tiː es piː] .
4 **tsp** **.**
4 茶匙 .

4茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[ˌtuːˈtuː][tiː es piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[fɔːr][tiː biː es piː] .
4 **tbsp** **.**
4 汤匙 .

汤匙

[fæt]
fat
胖的

胖的

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[θriː][tiː biː es piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

[kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
Carnation **Milk**
康乃馨 牛奶

康乃馨牛奶

[θriː][tiː biː es piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

['wɔːtə(r)]
water
水

水

[sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [rʌb][ɔː(r)][kʌt][ɪn][fæt] .
Sift **dry** **ingredients** **,** **rub** **or** **cut** **in** **fat** **.**
筛 干燥 原料 , 擦 或者 切 在 胖的 .

将干料过筛，加入油脂（用抹刀或切块的方式）。

[daɪ'luːt] [kɑː'neɪʃn] [wɪð] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [wɪð] ['biːt(ə)n] [egz] ([rɪ'zɜːvɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv]
Dilute **Carnation** **with** **water** **;** **add** **milk** **with** **beaten** **eggs** **(** **reserving** **a** **little** **of**
稀 康乃馨 和 水 ; 添加 牛奶 和 被打败 鸡蛋 (预订 一个 小的 的
[ðə; ði] [eg] [waɪt]) ;
the **egg** **white** **)** **;**
这 蛋 白色的) ;

将雀巢香精用水稀释；加入牛奶和打散的鸡蛋（留少许蛋清）；

[mɪks][tuː; tə] [sɒft] [dəʊ] .
mix **to** **soft** **dough** **.**
混合 到 柔软的 面团 .

搅拌成柔软的面团。

[rəʊl] [aʊt] [tuː; tə] ¾ [ɪntʃ] ['θɪknəs] , [kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] [ɔː(r)] ['daɪmənd] [ʃeɪps] .
Roll **out** **to** **¾** **inch** **thickness** **,** **cut** **into** **squares** **or** **diamond** **shapes** **.**
卷 出去 到 ¾ 英寸 厚度 , 切 进入 正方形 或者 钻石 形状 .

擀成 ¾ 英寸厚，切成正方形或菱形。

[brʌʃ] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [rɪ'zɜːvd] [eg] [waɪt] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .
Brush **over** **with** **a** **little** **of** **the** **reserved** **egg** **white** **and** **sprinkle** **with** **sugar** **.**
刷子 超过 和 一个 小的 的 这 预订的 蛋 白色的 和 撒 和 糖 .

刷上少许预留的蛋白，再撒上糖。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] (450°F) ['ʌv(ə)n] . -
Bake **in** **a** **hot** **(** **450°F** **)** **oven** **.** **17**
烤 在 一个 热的 (450°F) 烤箱 . -

在高温（450°F/232°C）烤箱中烘烤。17

[keɪks]
Cakes
蛋糕

蛋糕

[ðə; ði]['siːkrət][ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [laɪt] ,
The **secret** **of** **making** **a** **light** **,**
这 秘密 的 制作 一个 光 ,

制造灯光的秘密，

['feðəri] [keɪk] [ɒv; əv] ['velvəti] ['smuːðnəs] [laɪz][ɪn][ðə; ði] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv][mə'tɪəriəlz][ɒv; əv] [gʊd]
feathery **cake** **of** **velvety** **smoothness** **lies** **in** **the** **selection** **of** **materials** **of** **good**
羽毛状的 蛋糕 的 天鹅绒般的 平滑度 谎言 在 这 选择 的 材料 的 好的
['kwɒləti] ,
quality **,**
质量 ,

口感如丝绒般顺滑的蓬松蛋糕，关键在于选用优质原料。

['ækjərət] ['meʒəm(ə)nts] , [ænd; ənd] [kə'rekt] ['blendɪŋ] [ɒv; əv] [ɪn'griːdiənts] .
accurate **measurements** **,** **and** **correct** **blending** **of** **ingredients** **.**
准确的 测量 , 和 正确的 混合 的 原料 .

精确计量，并正确混合配料。

['ɔːlweɪz] [sɪft][ðə; ði]['flaʊə(r)][wʌns] [bɪ'fɔː(r)] ['meʒərɪŋ] .
Always **sift** **the** **flour** **once** **before** **measuring** **.**
总是 筛 这 面粉 一次 前 测量 .

称量面粉前务必先过筛一次。

['keəfəli] ['fɒləʊ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [kəm'baɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .
Carefully **follow** **the** **directions** **given** **for** **combining** **ingredients** **.**
小心 跟随 这 方向 给定 为了 结合 原料 .

仔细按照说明混合食材。

[tuː; tə] [əbˈteɪn] [ə; eɪ] [ˈlev(ə)l] [keɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [wel] [tuː; tə] [pʊʃ] [ðə; ði] [dəʊ] [təˈwɔːd] [ðə; ði] [ˈkɔːnəs] [ɒv; əv]

To	obtain	a	level	cake	it	is	well	to	push	the	dough	toward	the	corners	of
到	获得	一个	等级	蛋糕	它	是	出色地	到	推	这	面团	朝向	这	角落	的

[ðə; ði] [pæn] [bɪˈfɔː(r)] [ˈpʊtɪŋ] [ðə; ði] [keɪk] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] .

the	pan	before	putting	the	cake	in	the	oven	.
这	平底锅	前	推杆	这	蛋糕	在	这	烤箱	.

为了烤出平整的蛋糕，最好在将蛋糕放入烤箱之前，将面团推向烤盘的边角。

[wen] [ðə; ði] [keɪk] [ɪz] [wel] [braʊn] , [ˈʃrʌŋkən] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] ,

When	the	cake	is	well	browned	,	shrunken	from	the	edge	of	the	pan	,
什么时候	这	蛋糕	是	出色地	棕色	,	缩小	从	这	边缘	的	这	平底锅	,

当蛋糕表面呈金黄色，并从烤盘边缘收缩时，

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [dəʊ] [sprɪŋz] [bæk] [ˈkwɪkli] [ɪf] [ˈslaɪtli] [ˈdentɪd] [ɪn] [ðə; ði] [ˈsentə(r)] , [ðə; ði]

and	when	the	dough	springs	back	quickly	if	slightly	dented	in	the	center	,	the
和	什么时候	这	面团	弹簧	后退	迅速地	如果	轻微地	凹陷	在	这	中心	,	这

[keɪk] [ɪz] [dʌn] .

cake	is	done	.
蛋糕	是	完毕	.

如果轻轻按压面团中心，面团能迅速回弹，蛋糕就烤好了。

['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk]

DEVIL'S	FOOD	CAKE
魔鬼的	食物	蛋糕

魔鬼蛋糕

1¾ [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊə(r)]

1¾	cups	pastry	flour
1¾	杯子	糕点	面粉

1¾ 杯糕点粉

[ˌtuːˈtuː] [tiː es piː] .

2	tsp	.
2	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

['səʊdə]

soda
苏打

苏打

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[faɪv][tiː biː es piː] .

5	**tbsp**	**.**
5	汤匙	.

汤匙

[kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

Carnation	**Milk**
康乃馨	牛奶

康乃馨牛奶

[faɪv][tiː biː es piː] .

5	**tbsp**	**.**
5	汤匙	.

汤匙

[ˈwɔːtə(r)]

water
水

水

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

⅜ [kʌp][fæt]

⅜	**cup**	**fat**
⅜	杯子	胖的

3/8 杯脂肪

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] ['tʃɒklət]

2	**squares**	**chocolate**
2	正方形	巧克力

2块巧克力

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[vəˈnɪlə]

vanilla
香草

香草

['meʒə(r)] ['flaʊə(r)]['ɑːftə(r)] ['sɪftɪŋ] [wʌns] .

Measure	**flour**	**after**	**sifting**	**once**	**.**
措施	面粉	后	筛分	一次	.

面粉过筛一次后再量取。

[ˌriːˈsɪft] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ['səʊdə] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Resift	**with**	**baking**	**powder**	**,**	**soda**	**,**	**and**	**salt**	**.**
回流	和	烘烤	粉末	,	苏打	,	和	盐	.

加入泡打粉、小苏打和盐重新过筛。

[daɪˈluːt][ðə; ði] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

Dilute	**the**	**Carnation**	**Milk**	**with**	**the**	**water**	**.**
稀	这	康乃馨	牛奶	和	这	水	.

将雀巢奶粉用水稀释。

[kriːm] [fæt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ['θʌrəli] .
Cream **fat** **and** **sugar** **thoroughly** **.**
奶油 胖的 和 糖 彻底 .

充分搅打油脂和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [lait] ['kʌləd] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Add **well** **beaten** **eggs** **and** **beat** **until** **mixture** **is** **light** **colored** **and** **fluffy** **.**
添加 出色地 被打败 鸡蛋 和 打 直到 混合物 是 光 有色 和 蓬松的 .

加入打散的鸡蛋，搅拌至混合物颜色变浅、蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['meltɪd] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Add **the** **melted** **chocolate** **and** **stir** **until** **well** **blended** **.**
添加 这 融化 巧克力 和 搅拌 直到 出色地 混合 .

加入融化的巧克力，搅拌至完全融合。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪlk] [ɔːl'tɜːnətli] [tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] ,
Add **flour** **and** **milk** **alternately** **to** **the** **creamed** **mixture** **,**
添加 面粉 和 牛奶 交替 到 这 奶油 混合物 ,

将面粉和牛奶交替加入到奶油混合物中，

[bɪ'gɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['endɪŋ] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)][æz; əz] [ðɪs] [helps] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]
beginning **and** **ending** **with** **the** **flour** **as** **this** **helps** **to** **keep** **the** **mixture**
开始 和 结束 和 这 面粉 作为 这 帮助 到 保持 这 混合物
['kriːmi] .
creamy **.**
奶油状 .

以面粉开始和结束，这样有助于保持混合物的细腻口感。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ðə; ði][lɑːst] [fjuː] [stə:] .
Add **vanilla** **the** **last** **few** **stirs** **.**
添加 香草 这 最后的 很少 搅拌 .

最后搅拌几下时加入香草精。

[pɔː(r)] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː][pæn] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [wel] [ɔɪld] [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] [fɪlm]
Pour **immediately** **into** **pan** **that** **has** **been** **well** **oiled** **and** **dusted** **with** **a** **thin** **film**
倒 立即地 进入 平底锅 那 有 到过 出色地 涂油 和 掸去灰尘 和 一个 薄的 电影
[ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
of **flour** **.**
的 面粉 .

立即倒入已涂抹好油并撒上一层薄薄面粉的平底锅中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] (360°F) ['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **a** **moderate** **(** **360°F** **)** **oven** **.**
烤 在 一个 缓和 (360°F) 烤箱 .

在中等温度（360°F）的烤箱中烘烤。

[pleɪn] [keɪk]
PLAIN **CAKE**
清楚的 蛋糕

原味蛋糕

1⅓ [kʌps] ['peɪstri]['flaʊə(r)]
1⅓ **cups** **pastry** **flour**
1⅓ 杯子 糕点 面粉

1⅓ 杯糕点粉

2½ [tiː es piː] .
2½ **tsp** **.**
2½ 茶匙 .

2½茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[θriː][tiː biː es piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

[kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
Carnation **Milk**
康乃馨 牛奶

康乃馨牛奶

[faɪv][tiː biː es piː] .
5 **tbsp** **.**
5 汤匙 .

汤匙

['wɔːtə(r)]
water
水

水

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

我最喜欢的100道菜(My hundred favorite recipes)
第3/5页

¼ [kʌp] [fæt]
¼ cup fat
¼ 杯子 胖的

¼ 杯脂肪

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

['meʒə(r)] ['flaʊə(r)]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] ['sɪftɪd] [wʌns] .
Measure flour after it has been sifted once .
措施 面粉 后 它 有 到过 筛过的 一次 .

面粉过筛一次后再进行称量。

[ˌriː'sɪft] ['flaʊə(r)] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Resift flour with baking powder and salt .
回流 面粉 和 烘烤 粉末 和 盐 .

将面粉、泡打粉和盐一起过筛。

[daɪ'luːt][ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .
Dilute the Carnation with the water .
稀 这 康乃馨 和 这 水 .

将康乃馨花水用水稀释。

[kriːm] [ðə; ði][fæt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ['θʌrəli] .
Cream the fat and sugar thoroughly .
奶油 这 胖的 和 糖 彻底 .

将油脂和糖充分搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz][ə; eɪ] [lait] ['kʌlə(r)][ænd; ənd]
Add well beaten egg and beat until the mixture is a light color and
添加 出色地 被打败 蛋 和 打 直到 这 混合物 是 一个 光 颜色 和
['kriːmi] .
creamy .
奶油状 .

加入打散的鸡蛋，搅拌至混合物颜色变浅且呈奶油状。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪlk] [ɔːl'tɜːnətli] [tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] , [bɪ'gɪnɪŋ]

Add	**the**	**flour**	**and**	**milk**	**alternately**	**to**	**the**	**creamed**	**mixture**	**,**	**beginning**
添加	这	面粉	和	牛奶	交替	到	这	奶油	混合物	,	开始

[ænd; ənd] ['endɪŋ] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

and	**ending**	**with**	**the**	**flour**	**,**
和	结束	和	这	面粉	,

将面粉和牛奶交替加入奶油混合物中，先加面粉，最后也加面粉。

[æz; əz] [ðɪs] [helps][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ['kriːmi] .

as	**this**	**helps**	**to**	**keep**	**the**	**mixture**	**creamy**	**.**
作为	这	帮助	到	保持	这	混合物	奶油状	.

这样有助于保持混合物的浓稠度。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] [lɑːst] .

Add	**the**	**flavoring**	**last**	**.**
添加	这	调味	最后的	.

最后加入调味料。

[pɔː(r)]['ɪntuː][tɪnz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [ɔɪld] [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] [fɪlm][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

Pour	**into**	**tins**	**that**	**have**	**been**	**oiled**	**and**	**dusted**	**with**	**a**	**thin**	**film**	**of**	**flour**	**.**
倒	进入	罐头	那	有	到过	涂油	和	掸去灰尘	和	一个	薄的	电影	的	面粉	.

倒入已涂油并撒上一层薄薄面粉的锡罐中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] (375°F) ['ʌv(ə)n] . -

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**(**	**375°F**	**)**	**oven**	**.**	**18**
烤	在	一个	缓和	(	375°F	)	烤箱	.	-

在温度适中（375°F/190°C）的烤箱中烘烤。18

[kɑː'neɪʃn] [meɪks] [faɪn]

CARNATION	**MAKES**	**FINE**
康乃馨	制作	美好的

康乃馨成就美好

['tekstʃə(r)] [keɪks]

TEXTURE	**CAKES**
质地	蛋糕

质地蛋糕

[spaɪs] [keɪk]

SPICE	**CAKE**
香料	蛋糕

香料蛋糕

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['sɪnəmən]

cinnamon
肉桂

肉桂

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

['nʌtmeg]

nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[kləʊvz]

cloves
丁香

丁香

[fjuː] [greɪnz] [keɪ'en]

Few	grains	cayenne
很少	谷物	辣椒

少许辣椒粉

1½ [tiː biː es piː] .

1½	tbsp	.
1½	汤匙	.

1.5 汤匙

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

boiling	water
沸腾	水

开水

1¾ [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊə(r)]

1¾	cups	pastry	flour
1¾	杯子	糕点	面粉

1¾ 杯糕点粉

[θriː][tiː es piː] .

3	tsp	.
3	茶匙	.

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

¼ [tiː es piː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[fɔːr][tiː biː es piː] .

4	tbsp	.
4	汤匙	.

汤匙

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

Carnation	Milk
康乃馨	牛奶

康乃馨牛奶

[sɪks][tiː biː es piː] .

6	**tbsp**	**.**
6	汤匙	.

汤匙

['wɔːtə(r)]

water
水

水

½ [kʌp][fæt]

½	**cup**	**fat**
½	杯子	胖的

半杯脂肪

[wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[səʊk][s'paɪsɪz][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Soak	**spices**	**in**	**boiling**	**water**	**.**
浸泡	香料	在	沸腾	水	.

将香料浸泡在沸水中。

['meʒə(r)] ['flaʊə(r)]['ɑːftə(r)] ['sɪftɪŋ] [wʌns] .

Measure	**flour**	**after**	**sifting**	**once**	**.**
措施	面粉	后	筛分	一次	.

面粉过筛一次后再量取。

[ˌriː'sɪft] [twaɪs] [wɪð] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .

Resift	**twice**	**with**	**the**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**.**
回流	两次	和	这	烘烤	粉末	和	盐	.

加入泡打粉和盐，重新过筛两次。

[daɪ'luːt] [kɑː'neɪʃn] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

Dilute	**Carnation**	**with**	**the**	**water**	**.**
稀	康乃馨	和	这	水	.

将康乃馨花精用水稀释。

[kriːm] [fæt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ['θʌrəli] .

Cream	**fat**	**and**	**sugar**	**thoroughly**	**.**
奶油	胖的	和	糖	彻底	.

充分搅打油脂和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

Add	**well**	**beaten**	**eggs**	**and**	**beat**	**until**	**the**	**mixture**	**is**	**light**	**and**	**fluffy**	**.**
添加	出色地	被打败	鸡蛋	和	打	直到	这	混合物	是	光	和	蓬松的	.

加入打散的鸡蛋，搅拌至混合物变得轻盈蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː][s'paɪsɪz] , [ðen] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪlk] [ɔːl'tɜːnətli] , [bɪ'gɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['endɪŋ] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .

Add	**spices**	**,**	**then**	**the**	**flour**	**and**	**milk**	**alternately**	**,**	**beginning**	**and**	**ending**	**with**	**the**	**flour**	**.**
添加	香料	,	然后	这	面粉	和	牛奶	交替	,	开始	和	结束	和	这	面粉	.

加入香料，然后交替加入面粉和牛奶，以面粉开始和结束。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] (375°F) ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**(**	**375°F**	**)**	**oven**	**.**
烤	在	一个	缓和	(	375°F	)	烤箱	.

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤。

[waɪt] [keɪk]
WHITE **CAKE**
白色的 蛋糕

白蛋糕

1½ [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊə(r)]
1½ **cups** **pastry** **flour**
1½ 杯子 糕点 面粉

1.5 杯糕点粉

[θriː][tiː es piː] .
3 **tsp** **.**
3 茶匙 .

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
Carnation **Milk**
康乃馨 牛奶

康乃馨牛奶

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[və'nɪlə] [ɔː(r)] ['ɑːmənd]
vanilla **or** **almond**
香草 或者 杏仁

香草味或杏仁味

[sɪks][tiː biː es piː] .
6 **tbsp** **.**
6 汤匙 .

汤匙

['wɔːtə(r)]
water
水

水

⅜ [kʌp] [fæt]
⅜ **cup** **fat**
⅜ 杯子 胖的

3/8 杯脂肪

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]
2 **egg** **whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

['meʒə(r)] ['flaʊə(r)] ['ɑːftə(r)] ['sɪftɪŋ] [wʌns] .
Measure **flour** **after** **sifting** **once** **.**
措施 面粉 后 筛分 一次 .

面粉过筛一次后再量取。

[ˌriː'sɪft] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Resift **with** **baking** **powder** **and** **salt** **.**
回流 和 烘烤 粉末 和 盐 .

加入泡打粉和盐重新过筛。

[daɪ'luːt] [kɑː'neɪʃn] [wɪð] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] .
Dilute **Carnation** **with** **the** **water** **.**
稀 康乃馨 和 这 水 .

将康乃馨花精用水稀释。

[kriːm] [fæt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ['θʌrəli] .
Cream **fat** **and** **sugar** **thoroughly** **.**
奶油 胖的 和 糖 彻底 .

充分搅打油脂和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [ʌn'biːtn] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] ['veri] [lait] .
Add **unbeaten** **egg** **whites** **and** **beat** **until** **mixture** **is** **very** **light** **.**
添加 不败 蛋 白人 和 打 直到 混合物 是 非常 光 .

加入未打发的蛋白，继续打发至混合物非常蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [mɪlk] [ɔːl'tɜːnətli] , [bɪ'gɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['endɪŋ] [wɪð] ['flaʊə(r)] .
Add **flour** **and** **milk** **alternately** **,** **beginning** **and** **ending** **with** **flour** **.**
添加 面粉 和 牛奶 交替 , 开始 和 结束 和 面粉 .

面粉和牛奶交替加入，先加面粉，最后也加面粉。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] .
Add **flavoring** **.**
添加 调味 .

加入调味料。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] (375°F) ['ʌv(ə)n] .
Bake **in** **a** **moderate** **(** **375°F** **)** **oven** **.**
烤 在 一个 缓和 (375°F) 烤箱 .

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤。

['kærəmel] [nʌt] [keɪk]
CARAMEL **NUT** **CAKE**
焦糖 坚果 蛋糕

焦糖坚果蛋糕

1½ [kʌps] ['peɪstri] ['flaʊə(r)]
1½ **cups** **pastry** **flour**
1½ 杯子 糕点 面粉

1.5 杯糕点粉

[ˌtuː'tuː] [tiː es piː] .
2 **tsp** **.**
2 茶匙 .

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
¼ **cup** **Carnation** **Milk**
¼ 杯子 康乃馨 牛奶

¼ 杯雀巢牛奶

¼ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
¼ **cup** **water**
¼ 杯子 水

¼ 杯水

⅓ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ]
⅓ **cup** **shortening**
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **brown** **sugar**
1 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ **cup** **chopped** **nuts**
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

['meʒə(r)] ['flaʊə(r)]['ɑːftə(r)] ['sɪftɪŋ] [wʌns] .
Measure **flour** **after** **sifting** **once** **.**
措施 面粉 后 筛分 一次 .

面粉过筛一次后再量取。

[ˌriːˈsɪft] [wɪð] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Resift **with** **baking** **powder** **and** **salt** **.**
回流 和 烘烤 粉末 和 盐 .

加入泡打粉和盐重新过筛。

[daɪ'luːt] [kɑː'neɪʃn] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

Dilute	**Carnation**	**with**	**the**	**water**	**.**
稀	康乃馨	和	这	水	.

将康乃馨花精用水稀释。

[kriːm] [fæt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ['θʌrəli] .

Cream	**fat**	**and**	**sugar**	**thoroughly**	**.**
奶油	胖的	和	糖	彻底	.

充分搅打油脂和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [lait] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

Add	**well**	**beaten**	**eggs**	**and**	**beat**	**until**	**mixture**	**is**	**light**	**and**	**creamy**	**.**
添加	出色地	被打败	鸡蛋	和	打	直到	混合物	是	光	和	奶油状	.

加入打散的鸡蛋，搅拌至混合物变得蓬松顺滑。

[dredʒ] [ðə; ði] [nʌts] [wɪð] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)] .

Dredge	**the**	**nuts**	**with**	**part**	**of**	**the**	**flour**	**.**
疏通	这	坚果	和	部分	的	这	面粉	.

将坚果裹上一部分面粉。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [mɪlk] [ɔːl'tɜːnətli] [tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] , [bɪ'gɪnɪŋ] [ænd; ənd]

Add	**flour**	**and**	**milk**	**alternately**	**to**	**the**	**creamed**	**mixture**	**,**	**beginning**	**and**
添加	面粉	和	牛奶	交替	到	这	奶油	混合物	,	开始	和

['endɪŋ] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .

ending	**with**	**the**	**flour**	**.**
结束	和	这	面粉	.

将面粉和牛奶交替加入奶油混合物中，先加面粉，最后也加面粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [nʌts] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Add	**the**	**nuts**	**and**	**vanilla**	**.**
添加	这	坚果	和	香草	.

加入坚果和香草精。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] (375°F) ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**(**	**375°F**	**)**	**oven**	**.**
烤	在	一个	缓和	(	375°F	)	烤箱	.

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤。

[aɪs] [wɪð] ['kærəmel]['aɪsɪŋ] ([peɪdʒ] -) .

Ice	**with**	**Caramel**	**Icing**	**(**	**Page**	**26**	**)**	**.**
冰	和	焦糖	糖霜	(	页	-	)	.

焦糖糖霜冰块（第 26 页）。

['lemən] ['kəʊkəˌnʌt] ['kʊkiz]

LEMON	**COCOANUT**	**COOKIES**
柠檬	椰子	曲奇饼

柠檬椰子饼干

1½ [kʌps] ['peɪstri]['flaʊə(r)]

1½	**cups**	**pastry**	**flour**
1½	杯子	糕点	面粉

1.5 杯糕点粉

[ˌtuː'tuː][tiː es piː] .

2	**tsp**	**.**
2	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]
Few **grains** **salt**
很少 谷物 盐

少许盐

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
Carnation **Milk**
康乃馨 牛奶

康乃馨牛奶

[θriː][tiː biː es piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

['wɔːtə(r)]
water
水

水

¼ [kʌp][fæt]
¼ **cup** **fat**
¼ 杯子 胖的

¼ 杯脂肪

[wʌn][kʌp] ['kəʊkəˌnʌt]
1 **cup** **cocoanut**
1 杯子 椰子

杯椰子

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt]
lemon **extract**
柠檬 提炼

柠檬提取物

[mɪks][æz; əz][fɔː(r); fə(r)][pleɪn] [keɪk] ([peɪdʒ] -) .
Mix **as** **for** **Plain** **Cake** **(** **page** **17** **)** **.**
混合 作为 为了 清楚的 蛋糕 (页 -) .

按照普通蛋糕的配方混合（第 17 页）。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] ['kəʊkəˌnʌt] [æt; ət][ðə; ðiː][lɑːst] .
Add **flavoring** **and** **cocoanut** **at** **the** **last** **.**
添加 调味 和 椰子 在 这 最后的 .

最后加入调味料和椰蓉。

[drɒp] [baɪ] ['spuːnˌfʊl] [ɒn] [ɔɪld] [tɪnz] , [ə'laʊɪŋ] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [speɪs] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] ['kʊki] .

Drop	**by**	**spoonsful**	**on**	**oiled**	**tins**	**,**	**allowing**	**about**	**2**	**inches**	**space**	**between**	**each**	**cooky**	**.**
降低	经过	一勺	在	涂油	罐头	,	允许	关于	2	英寸	空间	之间	每个	饼干	.

用勺子将面糊舀到涂了油的烤盘上，每个饼干之间留出约 2 英寸的间距。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] (400°F) ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**a**	**hot**	**(**	**400°F**	**)**	**oven**	**.**
烤	在	一个	热的	(	400°F	)	烤箱	.

在高温（400°F）烤箱中烘烤。

[fʌdʒ] [skˈweəz]

FUDGE	**SQUARES**
做傻事	正方形

软糖方块

[wʌn] [kʌp] ['peɪstri] ['flaʊə(r)]

1	**cup**	**pastry**	**flour**
1	杯子	糕点	面粉

1杯糕点粉

[wʌn][tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]

Few	**grains**	**salt**
很少	谷物	盐

少许盐

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

Carnation	**Milk**
康乃馨	牛奶

康乃馨牛奶

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['wɔːtə(r)]

water
水

水

¼ [kʌp][fæt]

¼	**cup**	**fat**
¼	杯子	胖的

¼ 杯脂肪

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] [ˈtʃɒklət]
2 **squares** **chocolate**
2 正方形 巧克力

2块巧克力

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

⅓ [kʌp] [nʌts]
⅓ **cup** **nuts**
⅓ 杯子 坚果

三分之一杯坚果

[mɪks][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [ˈdɛvəlz] [fuːd] [keɪk] ([peɪdʒ] -) .
Mix **as** **for** **Devil's** **Food** **Cake** **(** **page** **17** **)** **.**
混合 作为 为了 魔鬼的 食物 蛋糕 (页 -) .

按照制作魔鬼蛋糕的方法混合（第 17 页）。

[pɔː(r)] ½ [ɪntʃ] [diːp] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [keɪk] [pæn] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [wel] [ɔɪld] [ænd; ənd] [dʌst] [wɪð] [ə; eɪ]
Pour **½** **inch** **deep** **into** **a** **cake** **pan** **that** **has** **been** **well** **oiled** **and** **dusted** **with** **a**
倒 ½ 英寸 深的 进入 一个 蛋糕 平底锅 那 有 到过 出色地 涂油 和 掸去灰尘 和 一个
[θɪn] [fɪlm][ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] .
thin **film** **of** **flour** **.**
薄的 电影 的 面粉 .

在涂抹了油并撒上一层薄薄面粉的蛋糕模具中倒入半英寸深的面糊。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdərət] (375°F) [ˈʌv(ə)n] .
Bake **in** **a** **moderate** **(** **375°F** **)** **oven** **.**
烤 在 一个 缓和 (375°F) 烤箱 .

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤。

[aɪs] [wɪð] [fʌdʒ] [ˈaɪsɪŋ] ([peɪdʒ] -) .
Ice **with** **Fudge** **Icing** **(** **page** **26** **)** **.**
冰 和 做傻事 糖霜 (页 -) .

冰块配巧克力软糖糖霜（第 26 页）。

[kʌt] [ɪn] [skˈweəz] . -
Cut **in** **squares** **.** **19**
切 在 正方形 . -

切成正方形。19

[kɑːˈneɪʃn] [ɪz][pjʊə(r)] [mɪlk] , [ˈdʌb(ə)l] [rɪtʃ]
CARNATION **IS** **PURE** **MILK** **,** **DOUBLE** **RICH**
康乃馨 是 纯的 牛奶 , 双倍的 富有的

康乃馨是纯牛奶，双倍浓郁

[ˈpeɪstri]
Pastry
糕点

糕点

[həʊm] [meɪd] [paɪz] “ [laɪk] ['mʌðə(r)] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] ” !

Home	**made**	**pies**	**“**	**like**	**mother**	**used**	**to**	**make**	**”**	**!**
家	制成	馅饼	“	喜欢	母亲	用过的	到	制作	”	！

自制馅饼，“就像妈妈以前做的那样”！

['dʌznt] [ðæt] [æn,tɪsɪ'peɪʃ(ə)n] [meɪk] [jɔː(r); jə(r)] [maʊθ] ['wɔːtə(r)] ?

Doesn't	**that**	**anticipation**	**make**	**your**	**mouth**	**water**	**?**
不	那	预期	制作	你的	嘴	水	?

想到这些就不让你垂涎三尺吗?

[ænd; ənd] ['riːəli] , ['peɪstri] ['meɪkɪŋ] [ɪz] [nɒt] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['dɪfɪkəlt] ['kʌlɪnəri] [tɑːsk] [ɪf] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ]

And	**really**	**,**	**pastry**	**making**	**is**	**not**	**such**	**a**	**difficult**	**culinary**	**task**	**if**	**the**	**following**
和	真的	,	糕点	制作	是	不是	这样的	一个	难的	烹饪	任务	如果	这	下列的

[priˈkɔːʃənz] [ɑː(r); ə(r)] [əbˈzɜːvd] .

precautions	**are**	**observed**	**.**
防范措施	是	观察到	.

事实上，只要注意以下事项，制作糕点并不是一项很困难的烹饪任务。

[kiːp] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [æz; əz][kəʊld][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .

Keep	**all**	**ingredients**	**as**	**cold**	**as**	**possible**	**.**
保持	全部	原料	作为	寒冷的	作为	可能的	.

务必将所有食材保持低温。

[ɪf] [ðə; ði][fæt][ɪz] [rʌbd] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] ,

If	**the**	**fat**	**is**	**rubbed**	**into**	**the**	**flour**	**with**	**the**	**fingers**	**,**
如果	这	胖的	是	摩擦	进入	这	面粉	和	这	手指	,

如果用手指将油脂揉进面粉里，

[juːz] [kwɪk] [ænd; ənd] [laɪt] ['məʊʃn] [fɔː(r); fə(r)] [ɪf] [ðə; ði][fæt][ɪz] ['meltɪd] [ðə; ði] [krʌst] [wɪl] [biː; bi] [tʌf] .

use	**quick**	**and**	**light**	**motion**	**for**	**if**	**the**	**fat**	**is**	**melted**	**the**	**crust**	**will**	**be**	**tough**	**.**
使用	快的	和	光	运动	为了	如果	这	胖的	是	融化	这	地壳	将要	是	艰难的	.

使用快速轻柔的动作，因为如果油脂融化，饼皮会很硬。

[juːz][ðə; ði]['mɪnɪməm] [əˈmaʊnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ['niːdɪd] [tuː; tə][həʊld][ðə; ði] [dəʊ] [tə'geðə(r)] .

Use	**the**	**minimum**	**amount**	**of**	**water**	**needed**	**to**	**hold**	**the**	**dough**	**together**	**.**
使用	这	最低限度	数量	的	水	需要	到	抓住	这	面团	一起	.

用最少的水量将面团揉成团。

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] [dəʊ] [bɪ'fɔː(r)] ['rəʊlɪŋ] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] ['iːzɪə] [tuː; tə]['hænd(ə)l][ænd; ənd]['ɔːlsəʊ]['laɪtə(r)] .

Chilling	**the**	**dough**	**before**	**rolling**	**makes**	**it**	**easier**	**to**	**handle**	**and**	**also**	**lighter**	**.**
令人不寒而栗	这	面团	前	滚动	制作	它	更轻松	到	处理	和	还	打火机	.

将面团冷藏后再擀开，可以使其更容易操作，而且重量也会减轻。

[rəʊl][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [dəʊ] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] [krʌst] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Roll	**just**	**enough**	**dough**	**for**	**one**	**crust**	**at**	**a**	**time**	**.**
卷	只是	足够的	面团	为了	一	地壳	在	一个	时间	.

一次只擀够做一张饼皮的面团。

[juːz] [kwɪk] [laɪt] ['məʊʃn] , [frɒm; frəm][ðə; ði]['sentə(r)] ['aʊtwəd] [səʊ][æz; əz][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [ʃeɪp]

Use	**quick**	**light**	**motion**	**,**	**from**	**the**	**center**	**outward**	**so**	**as**	**to**	**keep**	**the**	**shape**
使用	快的	光	运动	,	从	这	中心	向外	所以	作为	到	保持	这	形状

[raʊnd] .

round	**.**
圆形的	.

使用快速轻柔的动作，从中心向外涂抹，以保持形状圆润。

[duː; də][nɒt] [griːs] [ðə; ði][paɪ][tɪn] .

Do	**not**	**grease**	**the**	**pie**	**tin**	**.**
做	不是	润滑脂	这	馅饼	锡	.

不要给馅饼盘抹油。

[fɪt] [dəʊ] ['smuːðli] [tuː; tə][paɪ][tɪn][səʊ][nəʊ][eə(r)][ɪz] [ɪn'kləʊzd] .
Fit **dough** **smoothly** **to** **pie** **tin** **so** **no** **air** **is** **enclosed** **.**
合身 面团 顺利 到 馅饼 锡 所以 不 空气 是 内 .

将面团平整地铺入派盘中，确保没有空气残留。

[ɪf] [krʌst] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [beɪkt] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [ɪz] ['ædɪd] ,
If **crust** **is** **to** **be** **baked** **before** **the** **filling** **is** **added** **,**
如果 地壳 是 到 是 烘焙 前 这 填充 是 额外 ,

如果要在加入馅料之前先烤饼皮，

[ðə; ði][paɪ][tɪn] [meɪ] [biː; bi] [ɪn'vɜːtɪd] [ænd; ənd][ðə; ði] [dəʊ] ['fɪtɪd] [ɒn][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] .
the **pie** **tin** **may** **be** **inverted** **and** **the** **dough** **fitted** **on** **the** **outside** **.**
这 馅饼 锡 可能 是 倒 和 这 面团 适配 在 这 外部 .

可以将馅饼模具倒扣过来，把面团铺在外面。

['hænd(ə)l] [dəʊ] [æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
Handle **dough** **as** **little** **as** **possible** **.**
处理 面团 作为 小的 作为 可能的 .

尽量少接触面团。

[beɪk] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (450°F) .
Bake **in** **hot** **oven** **(** **450°F** **)** **.**
烤 在 热的 烤箱 (450°F) .

在高温烤箱（450°F）中烘烤。

[pleɪn] ['peɪstri]
PLAIN **PASTRY**
清楚的 糕点

原味糕点

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['peɪstri]['flaʊə(r)][ɔː(r)] 1¾ [kʌps] [bred] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **pastry** **flour** **or** **1¾** **cups** **bread** **flour**
2 杯子 糕点 面粉 或者 1¾ 杯子 面包 面粉

杯糕点粉或 1¾ 杯面包粉

½ [kʌp][kəʊld][fæt]
½ **cup** **cold** **fat**
½ 杯子 寒冷的 胖的

半杯冷脂肪

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ə'prɒksɪmətli] ⅓ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]
Approximately **⅓** **cup** **cold** **water**
大约 ⅓ 杯子 寒冷的 水

大约三分之一杯冷水

[sɪft]['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ; [kʌt][ɔː(r)][rʌb][ɪn] ['ʃɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][kəʊld]['wɔːtə(r)]['grædʒuəli] ,
Sift **flour** **and** **salt** **;** **cut** **or** **rub** **in** **shortening** **;** **add** **the** **cold** **water** **gradually** **,**
筛 面粉 和 盐 ; 切 或者 擦 在 缩短 ; 添加 这 寒冷的 水 逐步地 ,

将面粉和盐过筛；切块或搓入起酥油；逐渐加入冷水。

['ædɪŋ] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][həʊld][ðə; ði] [dəʊ] [tə'geðə(r)] .
adding **just** **enough** **to** **hold** **the** **dough** **together** **.**
添加 只是 足够的 到 抓住 这 面团 一起 .

加入适量的水，使面团能够成型。

[let] [tʃɪl] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Let	chill	for	20	minutes	.
让	寒意	为了	-	分钟	.

冷藏20分钟。

[dɪ'vaɪd] [dəʊ] [ɪn] [tuː] [pɑːts] [ænd; ənd] [rəʊl] [aʊt] [tuː; tə] ⅛ [ɪntʃ] ['θɪknəs] [ɒn] [ə; eɪ] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] .

Divide	dough	in	two	parts	and	roll	out	to	⅛	inch	thickness	on	a	slightly	floured	board	.
划分	面团	在	二	部分	和	卷	出去	到	⅛	英寸	厚度	在	一个	轻微地	撒了面粉	木板	.

将面团分成两份，在撒了少许面粉的案板上擀成⅛英寸厚。

[laɪn] [paɪ] [tɪn] , [krɪmp] [edʒ] [wɪð] [θʌm] [ænd; ənd] ['fɪŋgə(r)] ;

Line	pie	tin	,	crimp	edge	with	thumb	and	finger	;
线	馅饼	锡	,	压接	边缘	和	拇指	和	手指	;

在馅饼盘里铺上馅料，用拇指和食指捏紧边缘；

[prɪk] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɒtəm] [wɪð] [fɔːk] [tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði] [ʃeɪp] .

prick	sides	and	bottom	with	fork	to	preserve	the	shape	.
刺	侧面	和	底部	和	叉	到	保存	这	形状	.

用叉子在侧面和底部扎孔，以保持形状。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F) [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	a	hot	oven	(	450°F	)	for	12	to	20	minutes	.
烤	在	一个	热的	烤箱	(	450°F	)	为了	-	到	-	分钟	.

在高温烤箱（450°F）中烘烤 12 至 20 分钟。

[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [tuː] [krʌst] [paɪ] , [laɪn] [ðə; ði] [paɪ] [tɪn] [wɪð] ['peɪstri] , ['mɔɪsn] [rɪm] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,

For	a	two	crust	pie	,	line	the	pie	tin	with	pastry	,	moisten	rim	with	cold	water	,
为了	一个	二	地壳	馅饼	,	线	这	馅饼	锡	和	糕点	,	濡	轮缘	和	寒冷的	水	,

如果要做双层派，先在派盘里铺上派皮，然后用冷水润湿派盘边缘。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [tɒp] [krʌst] [wɪtʃ] [hæz; həz] [in'siʒən] [kʌt] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði] [ɪ'skeɪp] [ɒv; əv] [stiːm] .

add	filling	and	cover	with	top	crust	which	has	incisions	cut	in	it	to	allow	the	escape	of	steam	.
添加	填充	和	覆盖	和	顶部	地壳	哪个	有	切口	切	在	它	到	允许	这	逃脱	的	蒸汽	.

加入馅料，盖上顶部的酥皮，酥皮上要切出切口，以便蒸汽逸出。

[pres] ['edʒɪz] [ɒv; əv] ['ʌpə(r)] [ænd; ənd] ['ləʊə(r)] [dəʊ] [tə'geðə(r)] ,

Press	edges	of	upper	and	lower	dough	together	,
按	边缘	的	上	和	降低	面团	一起	,

将上下两层面团的边缘捏合在一起，

[trɪm] [ɒf] [ɪk'ses] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (450°F) .

trim	off	excess	and	bake	in	a	hot	oven	(	450°F	)	.
修剪	离开	过量的	和	烤	在	一个	热的	烤箱	(	450°F	)	.

去掉多余的部分，然后在高温烤箱（450°F）中烘烤。

[ðɪs] ['resəpi] [meɪks] [ˌtuː'tuː] [krʌsts] .

This	recipe	makes	2	crusts	.
这	食谱	制作	2	外壳	.

这个配方可以做两个饼皮。

['pʌmpkɪn] [paɪ]

PUMPKIN	PIE
南瓜	馅饼

南瓜派

1¼ [kʌps] [stiːmd] ['pʌmpkɪn]
1¼ cups steamed pumpkin
1¼ 杯子 蒸 南瓜

1¼ 杯蒸南瓜

⅞ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
⅞ cup brown sugar
⅞ 杯子 棕色的 糖

⅞ 杯红糖

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

['dʒɪndʒə(r)]
ginger
姜

姜

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]
orange juice
橙子 汁

橙汁

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
1 cup Carnation Milk
1 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

¼ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[mɪks][məˈtɪəriəlz][ɪn]['ɔːdə(r)]['gɪv(ə)n][ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][æn; ən] [ʌn'beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .

Mix	**materials**	**in**	**order**	**given**	**and**	**pour**	**into**	**an**	**unbaked**	**pastry**	**shell**	**.**
混合	材料	在	命令	给定	和	倒	进入	一个	未烘焙的	糕点	壳	.

按顺序混合所有材料，然后倒入未烘烤的派皮中。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] (450°F) ['ʌv(ə)n][tuː; tə][set][ðə; ði] [krʌst] .

Place	**in**	**a**	**hot**	**(**	**450°F**	**)**	**oven**	**to**	**set**	**the**	**crust**	**.**
地方	在	一个	热的	(	450°F	)	烤箱	到	放	这	地壳	.

放入高温（450°F）烤箱中烤至饼皮定型。

['ɑːftə(r)] - ['mɪnɪts] [rɪ'djuːs] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [tuː; tə] 250°F [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði]

After	**10**	**minutes**	**reduce**	**the**	**temperature**	**to**	**250°F**	**for**	**the**	**rest**	**of**	**the**
后	-	分钟	减少	这	温度	到	250°F	为了	这	休息	的	这

['pɪəriəd] .

period	**.**
时期	.

10分钟后，将温度降至250°F，并保持该温度直至实验结束。

[beɪk] [ə'baʊt][wʌn]['aʊə(r)] .

Bake	**about**	**1**	**hour**	**.**
烤	关于	1	小时	.

烘烤约1小时。

[meɪks] [wʌn][paɪ] .

Makes	**1**	**pie**	**.**
制作	1	馅饼	.

可做1个派。

['bʌtəskɒtʃ] [paɪ]

BUTTERSCOTCH	**PIE**
奶油糖果	馅饼

奶油糖果派

1½ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1½	**cups**	**brown**	**sugar**
1½	杯子	棕色的	糖

1.5 杯红糖

½ [kʌp]['flaʊə(r)]

½	**cup**	**flour**
½	杯子	面粉

半杯面粉

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

1¾ [kʌps] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

1¾	**cups**	**Carnation**	**Milk**
1¾	杯子	康乃馨	牛奶

1¾ 杯雀巢牛奶

⅞ [kʌp]['wɔːtə(r)]

⅞	**cup**	**water**
⅞	杯子	水

⅞ 杯水

[θriː][tiː biː es piː] .

3	tbsp	.
3	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[mɪks]['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] ['θʌrəli] ; [skɔːld] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][tə'geðə(r)] ;

Mix	sugar	,	flour	,	and	salt	thoroughly	;	scald	Carnation	and	water	together	;
混合	糖	,	面粉	,	和	盐	彻底	;	烫伤	康乃馨	和	水	一起	;

将糖、面粉和盐充分混合；将康乃馨和水一起烫一下；

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][tuː; tə][draɪ]['mɪkstʃə(r)] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .

add	milk	to	dry	mixture	stirring	until	well	blended	.
添加	牛奶	到	干燥	混合物	搅拌	直到	出色地	混合	.

将牛奶加入干粉混合物中，搅拌至完全融合。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ðiː]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] ;

Return	to	the	double	boiler	and	cook	for	25	minutes	,	stirring	occasionally	;
返回	到	这	双倍的	锅炉	和	厨师	为了	-	分钟	,	搅拌	偶尔	;

放回双层蒸锅中，煮25分钟，偶尔搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd][kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] ;

add	to	well	beaten	egg	yolks	and	continue	cooking	for	2	minutes	;
添加	到	出色地	被打败	蛋	蛋黄	和	继续	烹饪	为了	2	分钟	;

[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)] .

add	butter	.
添加	黄油	.

加入打散的蛋黄中，继续煮2分钟；加入黄油。

[pɔː(r)] ['fɪlɪŋ] ['ɪntuː] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .

Pour	filling	into	baked	pastry	shell	.
倒	填充	进入	烘焙	糕点	壳	.

将馅料倒入烤好的酥皮中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [mə'ræŋ] [meɪd] [baɪ]['fəʊldɪŋ][fɔːr][tiː biː es piː] .

Cover	with	meringue	made	by	folding	4	tbsp	.
覆盖	和	蛋白酥皮	制成	经过	折叠式的	4	汤匙	.

用 4 汤匙面粉折叠成的蛋白霜覆盖。

['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ¼ [tiː es piː] .

sugar	and	¼	tsp	.
糖	和	¼	茶匙	.

糖和 ¼ 茶匙。

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]['ɪntuː][θriː] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .

baking	powder	into	3	stiffly	beaten	egg	whites	.
烘烤	粉末	进入	3	僵硬地	被打败	蛋	白人	.

将泡打粉加入3个打发至硬性发泡的蛋白中。

[braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (300°F) .

Brown	in	a	slow	oven	(	300°F	)	.
棕色的	在	一个	慢的	烤箱	(	300°F	)	.

在低温烤箱（300°F）中烤至棕色。

[meɪks] [wʌn] [lɑːdʒ] [paɪ] .

Makes	**1**	**large**	**pie**	**.**
制作	1	大的	馅饼	.

可做1个大馅饼。

[tuː; tə] [meɪk] ['reɪzn] ['bʌtəskɒtʃ] [paɪ] [juːz] [ðə; ði] [seɪm] ['resəpi] , ['ædɪŋ] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz]

To	**make**	**RAISIN**	**BUTTERSCOTCH**	**PIE**	**use**	**the**	**same**	**recipe**	**,**	**adding**	**1**	**cup**	**of**	**raisins**
到	制作	葡萄干	奶油糖果	馅饼	使用	这	相同的	食谱	,	添加	1	杯子	的	葡萄干

[tuː; tə] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] . -

to	**the**	**filling**	**.**	**20**
到	这	填充	.	-

制作葡萄干奶油糖派时，使用相同的配方，在馅料中加入1杯葡萄干。20

['lemən] [kriːm] [paɪ]

LEMON	**CREAM**	**PIE**
柠檬	奶油	馅饼

柠檬奶油派

1½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

4½ [tiː biː es piː] .

4½	**tbsp**	**.**
4½	汤匙	.

4½ 汤匙

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]

Few	**grains**	**salt**
很少	谷物	盐

少许盐

¾ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

¾	**cup**	**Carnation**	**Milk**
¾	杯子	康乃馨	牛奶

¾ 杯雀巢牛奶

[wʌn] [tiː es piː] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]

grated	**lemon**	**rind**
磨碎的	柠檬	果皮

磨碎的柠檬皮

[faɪv] [tiː biː es piː] .

5	**tbsp**	**.**
5	汤匙	.

汤匙

['lemən] [dʒuːs]

lemon	**juice**
柠檬	汁

柠檬汁

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp]['wɔːtə(r)]
¾ **cup** **water**
¾ 杯子 水

¾ 杯水

[mɪks]['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] ['θʌrəli] ; [skɔːld] [kɑː'neɪʃn] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː]
Mix **sugar** **,** **flour** **,** **and** **salt** **thoroughly** **;** **scald** **Carnation** **with** **the** **water** **;** **add**
混合 糖 , 面粉 , 和 盐 彻底 ; 烫伤 康乃馨 和 这 水 ; 添加
[mɪlk][tuː; tə][draɪ]['mɪkstʃə(r)] ,
milk **to** **dry** **mixture** **,**
牛奶 到 干燥 混合物 ,

将糖、面粉和盐充分混合；将雀巢香精用水烫一下；将牛奶加入干粉混合物中。

['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
stirring **until** **well** **blended** **.**
搅拌 直到 出色地 混合 .

搅拌至完全混合。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə][ðə; ði]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] ;
Return **to** **the** **double** **boiler** **and** **cook** **for** **25** **minutes** **,** **stirring** **occasionally** **;**
返回 到 这 双倍的 锅炉 和 厨师 为了 - 分钟 , 搅拌 偶尔 ;

放回双层蒸锅中，煮25分钟，偶尔搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] ;
add **to** **well** **beaten** **egg** **yolks** **and** **continue** **cooking** **for** **2** **minutes** **;**
添加 到 出色地 被打败 蛋 蛋黄 和 继续 烹饪 为了 2 分钟 ;
[ˌeɪ diː 'diː]['bʌtə(r)] ,
add **butter** **,**
添加 黄油 ,

加入打散的蛋黄中，继续煮2分钟；加入黄油，

['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] .
lemon **juice** **and** **rind** **.**
柠檬 汁 和 果皮 .

柠檬汁和柠檬皮。

[pɔː(r)] ['fɪlɪŋ] ['ɪntuː] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .
Pour **filling** **into** **baked** **pastry** **shell** **.**
倒 填充 进入 烘焙 糕点 壳 .

将馅料倒入烤好的酥皮中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [mə'ræŋ] [meɪd] [baɪ]['fəʊldɪŋ][ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
Cover **with** **meringue** **made** **by** **folding** **2** **tbsp** **.**
覆盖 和 蛋白酥皮 制成 经过 折叠式的 2 汤匙 .

用2汤匙面粉折叠成的蛋白霜覆盖。

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ɔ:(r)]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ⅛ [ti: es pi:] .

powdered	**sugar**	**or**	**granulated**	**sugar**	**and**	**⅛**	**tsp**	**.**
粉末状	糖	或者	颗粒状	糖	和	⅛	茶匙	.

糖粉或砂糖和 ⅛ 茶匙。

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]['ɪntu:][ˌtu:'tu:] ['stɪfli] ['bi:t(ə)n] [eg] ['waɪts] .

baking	**powder**	**into**	**2**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**.**
烘烤	粉末	进入	2	僵硬地	被打败	蛋	白人	.

将泡打粉加入2个打发至硬性发泡的蛋白中。

[braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] (300°F) ['ʌv(ə)n] .

Brown	**in**	**a**	**slow**	**(**	**300°F**	**)**	**oven**	**.**
棕色的	在	一个	慢的	(	300°F	)	烤箱	.

在低温（300°F）烤箱中烤至棕色。

[meɪks] [wʌn][paɪ] .

Makes	**1**	**pie**	**.**
制作	1	馅饼	.

可做1个派。

['paɪnæp(ə)l] [paɪ]

PINEAPPLE	**PIE**
菠萝	馅饼

菠萝派

[fɔ:r][ti: bi: es pi:] .

4	**tbsp**	**.**
4	汤匙	.

汤匙

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

⅔ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

⅔	**cup**	**sugar**
⅔	杯子	糖

⅔ 杯糖

⅛ [ti: es pi:] .

⅛	**tsp**	**.**
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

[sɔ:lt]

salt
盐

盐

1⅓ [kʌps] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]

1⅓	**cups**	**crushed**	**pineapple**
1⅓	杯子	碎	菠萝

1⅓ 杯碎菠萝

[wʌn][kʌp] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk]

1	**cup**	**Carnation**	**Milk**
1	杯子	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

[wʌn][kʌp]['wɔ:tə(r)]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

⅔ [tiː es piː] .

⅔	tsp	.
⅔	茶匙	.

⅔茶匙

[vəˈnɪlə]

vanilla
香草

香草

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

['fɒləʊ] ['meθəd] ['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)]['lemən][paɪ] , ['ædɪŋ] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [wel] [dreɪnd] ['paɪnæp(ə)l][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði]['lemən] .

Follow	method	given	for	lemon	pie	,	adding	vanilla	and	well	drained	pineapple	in	place	of	the	lemon	.
跟随	方法	给定	为了	柠檬	馅饼	,	添加	香草	和	出色地	排水	菠萝	在	地方	的	这	柠檬	.

按照柠檬派的做法，用香草精和沥干水分的菠萝代替柠檬。

[juːz][fɔːr][tiː biː es piː] .

Use	4	tbsp	.
使用	4	汤匙	.

使用 4 汤匙。

['ʃʊgə(r)] , ¼ [tiː es piː] .

sugar	,	¼	tsp	.
糖	,	¼	茶匙	.

糖，¼茶匙。

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][θriː] [eg] ['waɪts] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [mə'ræŋ] .

baking	powder	and	3	egg	whites	for	the	meringue	.
烘烤	粉末	和	3	蛋	白人	为了	这	蛋白酥皮	.

泡打粉和3个蛋清用于制作蛋白霜。

[meɪks] [wʌn] [lɑːdʒ] [paɪ] .

Makes	1	large	pie	.
制作	1	大的	馅饼	.

可制作一个大馅饼。

['tʃɒklət] [paɪ]

CHOCOLATE	PIE
巧克力	馅饼

巧克力派

[ˌtuːˈtuː] [skˈweəz] ['tʃɒklət]

2	squares	chocolate
2	正方形	巧克力

2块巧克力

[wʌn][kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]

1	cup	boiling	water
1	杯子	沸腾	水

杯沸水

[wʌn][kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

1	cup	Carnation	Milk
1	杯子	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

[fɔːr][tiː biː es piː] .

4	**tbsp**	**.**
4	汤匙	.

汤匙

['flaʊə(r)]

flour
面粉

面粉

⅞ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

⅞	**cup**	**sugar**
⅞	杯子	糖

⅞ 杯糖

¼ [tiː es piː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn][tiː biː es piː] .

1	**tbsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[melt][ðə; ði] ['tʃɒklət] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][mɪlk][ænd; ənd][kən'tɪnjuː] ['hiːtɪŋ]

Melt	**the**	**chocolate**	**,**	**add**	**the**	**boiling**	**water**	**and**	**milk**	**and**	**continue**	**heating**
熔化	这	巧克力	,	添加	这	沸腾	水	和	牛奶	和	继续	加热

[ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [smuːð] .

until	**the**	**mixture**	**is**	**smooth**	**.**
直到	这	混合物	是	光滑的	.

将巧克力融化，加入沸水和牛奶，继续加热至混合物变得顺滑。

[mɪks]['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][hɒt] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)]['grædʒuəli] ,

Mix	**flour**	**,**	**sugar**	**,**	**and**	**salt**	**and**	**add**	**the**	**hot**	**chocolate**	**mixture**	**gradually**	**,**
混合	面粉	,	糖	,	和	盐	和	添加	这	热的	巧克力	混合物	逐步地	,

将面粉、糖和盐混合，然后逐渐加入热巧克力混合物。

['stɜːrɪŋ] [səʊ][æz; əz][tuː; tə] [prɪ'vent] ['lʌmpɪŋ] .
stirring **so** **as** **to** **prevent** **lumping** **.**
搅拌 所以 作为 到 防止 聚集 .

搅拌以防止结块。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .
Return **to** **double** **boiler** **and** **cook** **25** **minutes** **,** **stirring** **occasionally** **.**
返回 到 双倍的 锅炉 和 厨师 - 分钟 , 搅拌 偶尔 .

放回双层蒸锅中，煮25分钟，偶尔搅拌。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] [wel] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] ['biːtɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Pour **over** **the** **well** **beaten** **egg** **yolks** **beating** **constantly** **.**
倒 超过 这 出色地 被打败 蛋 蛋黄 殴打 不断地 .

将打发的蛋黄液一边搅拌一边倒入。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
Return **to** **double** **boiler** **and** **cook** **2** **minutes** **longer** **.**
返回 到 双倍的 锅炉 和 厨师 2 分钟 更长 .

放回双层蒸锅，再煮2分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː] [beɪkt] ['peɪstri] [ʃel] .
Add **flavoring** **and** **pour** **into** **baked** **pastry** **shell** **.**
添加 调味 和 倒 进入 烘焙 糕点 壳 .

加入调味料，倒入烤好的酥皮中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [mə'ræŋ] [meɪd] [baɪ]['fəʊldɪŋ][fɔːr][tiː biː es piː] .
Cover **with** **meringue** **made** **by** **folding** **4** **tbsp** **.**
覆盖 和 蛋白酥皮 制成 经过 折叠式的 4 汤匙 .

用 4 汤匙面粉折叠成的蛋白霜覆盖。

['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ¼ [tiː es piː] .
sugar **and** **¼** **tsp** **.**
糖 和 ¼ 茶匙 .

糖和 ¼ 茶匙。

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]['ɪntuː] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] .
baking **powder** **into** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **.**
烘烤 粉末 进入 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

将泡打粉加入打发至硬性发泡的蛋白中。

[braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] (300°F) ['ʌv(ə)n] .
Brown **in** **a** **slow** **(** **300°F** **)** **oven** **.**
棕色的 在 一个 慢的 (300°F) 烤箱 .

在低温（300°F）烤箱中烤至棕色。

[meɪks] [wʌn][paɪ] . -
Makes **1** **pie** **.** **21**
制作 1 馅饼 . -

可做1个派。21

['pʊdɪŋz]
Puddings
布丁

布丁

[ðə; ðɪ] [dɪ'zɜːts] [prɪ'zentɪd] [hɪə(r)][ɑː(r); ə(r)] [sə'dʒestid] [æz; əz][ə; eɪ] [miːnz] [ɒv; əv] [ɪn'kluːdɪŋ] [mɔː(r)][mɪlk]
The **desserts** **presented** **here** **are** **suggested** **as** **a** **means** **of** **including** **more** **milk**
这 甜点 呈现 这里 是 建议 作为 一个 方法 的 包括 更多的 牛奶
[ɪn][ðə; ðɪ]['daɪət] ,
in **the** **diet** **,**
在 这 饮食 ,

这里介绍的甜点旨在帮助人们在饮食中增加牛奶的摄入量。

[ɪn]['ɔːdə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [əd'vaɪzd] ['kwəʊtə] ([wʌn] [kwɔːt] ['deɪlɪ] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['membə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]

in	order	that	the	advised	quota	(	1	quart	daily	for	each	member	of	the
在	命令	那	这	建议	配额	(	1	夸脱	日常的	为了	每个	成员	的	这

['fæməli]) [meɪ] [biː; bi] [ɪn'kluːdɪd] .

family	)	may	be	included	.
家庭	)	可能	是	包括	.

以便能够达到建议的配给量（每个家庭成员每天 1 夸脱）。

[kən'sɪdə(r)][ðə; ði] [dɪ'zɜːt] [ɪn][ɪts][rɪ'leɪʃ(ə)n][tuː; tə][ðə; ði] [həʊl] [miːl] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [sə'plaɪ]

Consider	the	dessert	in	its	relation	to	the	whole	meal	so	that	it	will	supply
考虑	这	甜点	在	它是	关系	到	这	所有的	一顿饭	所以	那	它	将要	供应

['daɪətərɪ] [niːdz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [nɒt] [biːn] [fɪld] [ɪn][ðə; ði]['ʌðə(r)] ['kɔːsɪz] .

dietary	needs	which	have	not	been	filled	in	the	other	courses	.
饮食	需求	哪个	有	不是	到过	已填	在	这	其他	课程	.

要考虑甜点与整顿饭的关系，使其能够满足其他菜肴未能满足的营养需求。

[sɜːv] [ə; eɪ] [laɪt] [dɪ'zɜːt] [wɪð] ['hevɪ] [miːlz] , [ænd; ənd] ['hevɪ] [dɪ'zɜːts] [wɪð] [laɪt] [miːlz] .

Serve	a	light	dessert	with	heavy	meals	,	and	heavy	desserts	with	light	meals	.
服务	一个	光	甜点	和	重的	餐	,	和	重的	甜点	和	光	餐	.

正餐搭配清淡的甜点，正餐搭配浓郁的甜点。

['tʃɒklət] [blæŋk] [meɪndʒ]

CHOCOLATE	BLANC	MANGE
巧克力	布兰克	疥癣

巧克力白兰地

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['kɔːnstɑːtʃ]

cornstarch
玉米淀粉

玉米淀粉

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

⅓	cup	sugar
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

¼ [tiː es piː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

1⅓ [kʌps] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]

1⅓	cups	cold	water
1⅓	杯子	寒冷的	水

1⅓ 杯冷水

[wʌn] [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

1	cup	Carnation	Milk
1	杯子	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

1½ [sk'weəz] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɒklət]
1½ squares unsweetened chocolate
1½ 正方形 无糖 巧克力

1.5块无糖巧克力

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn][ti: es pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[kəm'baɪn] ['kɔ:nstɑ:tʃ] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔ:lt] , ['mɪksɪŋ] ['θʌrəli] .
Combine cornstarch , sugar , and salt , mixing thoroughly .
结合 玉米淀粉 , 糖 , 和 盐 , 混合 彻底 .

将玉米淀粉、糖和盐混合均匀。

[mɪks] [wɪð] ⅓ [kʌp][kəʊld]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] ['sləʊli] [tu:; tə][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kɑ:'neɪʃn] [wɪtʃ]
Mix with ⅓ cup cold water and add slowly to 1 cup of Carnation which
混合 和 ⅓ 杯子 寒冷的 水 和 添加 缓慢地 到 1 杯子 的 康乃馨 哪个
[hæz; həz] [bi:n] [daɪ'lu:tɪd][ænd; ənd]['skɔ:ldɪd] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] .
has been diluted and scalded with 1 cup of water .
有 到过 稀 和 烫伤 和 1 杯子 的 水 .

将溶液与 ⅓ 杯冷水混合，然后慢慢加入到 1 杯用 1 杯水稀释并烫过的雀巢香薰中。

[kʊk] ['əʊvə(r)][hɒt]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Cook over hot water for 15 minutes , stirring constantly until thickened .
厨师 超过 热的 水 为了 - 分钟 , 搅拌 不断地 直到 增稠 .

隔水煮15分钟，不断搅拌至浓稠。

[melt] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [kʊkt] ['mɪkstʃə(r)] ;
Melt chocolate and add to cooked mixture ;
熔化 巧克力 和 添加 到 煮熟 混合物 ;

融化巧克力，加入煮好的混合物中；

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði] [wel] ['bi:t(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [kʊk] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
then add to the well beaten egg and cook 2 minutes longer .
然后 添加 到 这 出色地 被打败 蛋 和 厨师 2 分钟 更长 .

然后加入打散的鸡蛋中，再煮2分钟。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Remove from fire , add flavoring and chill .
消除 从 火 , 添加 调味 和 寒意 .

从火上移开，加入调味料，冷却。

[sɜ:rvz] [faɪv] .
Serves 5 .
服务 5 .

可供5人食用。

['kəʊkəˌnʌt] [blæŋk] [meɪndʒ]
COCOANUT BLANC MANGE
椰子 布兰克 疥癣

椰子白麦片

¼ [kʌp] ['kɔːnstɑːtʃ]

¼	cup	cornstarch
¼	杯子	玉米淀粉

¼ 杯玉米淀粉

¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

¼	cup	sugar
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[wʌn][kʌp]['wɔːtə(r)]

1	cup	water
1	杯子	水

杯水

[wʌn][kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

1	cup	Carnation	Milk
1	杯子	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

⅔ [kʌp] ['kəʊkəˌnʌt]

⅔	cup	cocoanut
⅔	杯子	椰子

⅔ 杯椰子

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]

2	egg	whites
2	蛋	白人

2个蛋清

½ [tiː es piː] .

½	tsp	.
½	茶匙	.

½ 茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[mɪks] ['kɔːnstɑːtʃ] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt] [wɪð] ½ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Mix	cornstarch	,	sugar	,	and	salt	with	½	cup	cold	water	.
混合	玉米淀粉	,	糖	,	和	盐	和	½	杯子	寒冷的	水	.

将玉米淀粉、糖和盐与半杯冷水混合。

[daɪ'luːt] [kɑː'neɪʃn] [wɪð] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][skɔːld] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɔːnstɑːtʃ] ['mɪkstʃə(r)] ['sləʊli]

Dilute	Carnation	with	½	cup	water	and	scald	;	add	the	cornstarch	mixture	slowly
稀	康乃馨	和	½	杯子	水	和	烫伤	;	添加	这	玉米淀粉	混合物	缓慢地

[tuː; tə][ðə; ði]['skɔːldɪd] [mɪlk] .

to	the	scalded	milk	.
到	这	烫伤	牛奶	.

将雀巢香精用半杯水稀释并烫热；将玉米淀粉混合物慢慢加入烫热的牛奶中。

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .

Cook	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**for**	**20**	**minutes**	**,**	**stirring**	**constantly**	**until**	**thickened**	**.**
厨师	在	一个	双倍的	锅炉	为了	-	分钟	,	搅拌	不断地	直到	增稠	.

隔水煮20分钟，不断搅拌直至浓稠。

[ku:l] ['slaɪtli] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['ʃredɪd] ['kəʊkəˌnʌt] , ['stɪfli] ['bi:t(ə)n] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd]

Cool	**slightly**	**and**	**add**	**the**	**shredded**	**cocoanut**	**,**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**and**
凉爽的	轻微地	和	添加	这	碎	椰子	,	僵硬地	被打败	蛋	白人	和

[ðə; ði] [və'nɪlə] .

the	**vanilla**	**.**
这	香草	.

稍微冷却后，加入椰丝、打发的蛋白和香草精。

[nʌts] , [deɪts] , [ɔ:(r)] ['kændid] ['tʃeriz] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Nuts	**,**	**dates**	**,**	**or**	**candied**	**cherries**	**may**	**be**	**added**	**if**	**desired**	**.**
坚果	,	日期	,	或者	脯	樱桃	可能	是	额外	如果	想要的	.

根据个人喜好，可以添加坚果、枣或蜜饯樱桃。

[sɜ:rvz] [faɪv] . -

Serves	**5**	**.**	**22**
服务	5	.	-

可供 5.22 人食用

[kɑ:'neɪʃn] [meɪks] ['teɪsti] ['pʊdɪŋz]

CARNATION	**MAKES**	**TASTY**	**PUDDINGS**
康乃馨	制作	可口	布丁

康乃馨能做出美味的布丁

['tʃɒklət] [bred] ['pʊdɪŋ]

CHOCOLATE	**BREAD**	**PUDDING**
巧克力	面包	布丁

巧克力面包布丁

[ˌtu:'tu:] [sk'weəz] ['bɪtə(r)] ['tʃɒklət]

2	**squares**	**bitter**	**chocolate**
2	正方形	苦的	巧克力

两块苦巧克力

¾ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk]

2	**cups**	**Carnation**	**Milk**
2	杯子	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [hɒt] ['wɔ:tə(r)]

2	**cups**	**hot**	**water**
2	杯子	热的	水

杯热水

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [steɪl] [bred] [krʌmz]

2	**cups**	**stale**	**bread**	**crumbs**
2	杯子	陈旧	面包	面包屑

杯隔夜面包屑

[ˌtu:'tu:] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[melt][ðə; ði] ['tʃɒklət] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð]
Melt **the** **chocolate** **;** **add** **the** **sugar** **and** **1** **cup** **of** **Carnation** **diluted** **with**
熔化 这 巧克力 ; 添加 这 糖 和 1 杯子 的 康乃馨 稀 和
[wʌn][kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;
1 **cup** **of** **water** **;**
1 杯子 的 水 ;

将巧克力融化；加入糖和1杯用1杯水稀释的雀巢香精；

[kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [smuːð] .
cook **until** **the** **mixture** **is** **smooth** **.**
厨师 直到 这 混合物 是 光滑的 .

煮至混合物顺滑即可。

[səʊk] [krʌmz] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [wʌn][kʌp][ɒv; əv]
Soak **crumbs** **for** **20** **minutes** **in** **1** **cup** **of** **Carnation** **diluted** **with** **1** **cup** **of**
浸泡 面包屑 为了 - 分钟 在 1 杯子 的 康乃馨 稀 和 1 杯子 的
['wɔːtə(r)] ;
water **;**
水 ;

将面包屑浸泡在 1 杯雀巢香精和 1 杯水的混合溶液中 20 分钟；

[ðen] [kəm'baɪn] [wɪð] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)] .
then **combine** **with** **chocolate** **mixture** **.**
然后 结合 和 巧克力 混合物 .

然后与巧克力混合物混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [egz] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
Add **slightly** **beaten** **eggs** **,** **salt** **,** **and** **flavoring** **.**
添加 轻微地 被打败 鸡蛋 , 盐 , 和 调味 .

加入稍微打散的鸡蛋、盐和调味料。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [set][ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] ,
Pour **into** **a** **greased** **baking** **dish** **,** **set** **in** **a** **pan** **of** **hot** **water** **,**
倒 进入 一个 涂油 烘烤 盘子 , 放 在 一个 平底锅 的 热的 水 ,

倒入抹了油的烤盘中，放入装有热水的平底锅中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] (300°F) ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .
and **bake** **in** **a** **slow** **(** **300°F** **)** **oven** **for** **1** **hour** **.**
和 烤 在 一个 慢的 (300°F) 烤箱 为了 1 小时 .

然后在低温（300°F）烤箱中烘烤 1 小时。

[sɜːrvz] [eit] .
Serves **8** **.**
服务 8 .

可供 8 人食用。

['leмən] [raɪs] [kriːm]
LEMON **RICE** **CREAM**
柠檬 米 奶油

柠檬米浆

½ [kʌp] [raɪs]
½ **cup** **rice**
½ 杯子 米

半杯米

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

1½ [kʌps] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
1½ **cups** **Carnation** **Milk**
1½ 杯子 康乃馨 牛奶

1.5 杯雀巢牛奶

1½ [kʌps] ['wɔːtə(r)]
1½ **cups** **water**
1½ 杯子 水

1.5 杯水

['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] ¾ ['leмən]
Grated **rind** **of** **¾** **lemon**
磨碎的 果皮 的 ¾ 柠檬

¾ 个柠檬的磨碎皮

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]
powdered **sugar**
粉末状 糖

糖粉

2½ [tiː biː es piː] .
2½ **tbsp** **.**
2½ 汤匙 .

2.5 汤匙

['leмən] [dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

¼ [tiː es piː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt]

lemon	extract
柠檬	提炼

柠檬提取物

[wɒʃ] [raɪs][ænd; ənd][səʊk][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .

Wash	rice	and	soak	in	cold	water	for	an	hour	.
洗	米	和	浸泡	在	寒冷的	水	为了	一个	小时	.

将米淘洗干净，用冷水浸泡一小时。

[dreɪn] , [pʊt]['ɪntuː]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd] [wɪð] 1½ [kʌps]['wɔːtə(r)] ;

Drain	,	put	into	double	boiler	;	add	the	Carnation	diluted	with	1½	cups	water	;
流走	,	放	进入	双倍的	锅炉	;	添加	这	康乃馨	稀	和	1½	杯子	水	;

沥干水分，放入双层蒸锅中；加入用 1.5 杯水稀释的康乃馨；

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [raɪs][ɪz][spft] .

add	salt	and	cook	until	rice	is	soft	.
添加	盐	和	厨师	直到	米	是	柔软的	.

加盐，煮至米饭软烂。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , ['lemən][raɪnd] , ['lemən][dʒuːs] , [ænd; ənd] [eg] [jəʊk] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] .

Add	sugar	,	lemon	rind	,	lemon	juice	,	and	egg	yolks	slightly	beaten	.
添加	糖	,	柠檬	果皮	,	柠檬	汁	,	和	蛋	蛋黄	轻微地	被打败	.

加入糖、柠檬皮屑、柠檬汁和稍微打散的蛋黄。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θikən] , [ə'baʊt][faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [tɜːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,

Cook	until	it	thickens	,	about	5	minutes	,	then	turn	into	a	buttered	baking	dish	,
厨师	直到	它	增厚	,	关于	5	分钟	,	然后	转动	进入	一个	涂黄油的	烘烤	盘子	,

煮至浓稠，约5分钟，然后倒入抹了黄油的烤盘中。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [mə'ræŋ] [meɪd] [frɒm; frəm] [eg] ['waɪts] , ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd]['lemən]

cover	with	a	meringue	made	from	egg	whites	,	powdered	sugar	,	and	lemon
覆盖	和	一个	蛋白酥皮	制成	从	蛋	白人	,	粉末状	糖	,	和	柠檬

['ekstrækt; ɪk'strækt] .

extract	.
提炼	.

用蛋清、糖粉和柠檬提取物制成的蛋白霜覆盖表面。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] (300°F) ['ʌv(ə)n][dʒʌst] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [braʊn] .

Put	in	a	slow	(	300°F	)	oven	just	long	enough	to	brown	.
放	在	一个	慢的	(	300°F	)	烤箱	只是	长的	足够的	到	棕色的	.

放入低温（300°F）烤箱烘烤，烤至表面呈金黄色即可。

[sɜːrvz] [eit] .

Serves	8	.
服务	8	.

可供 8 人食用。

['paɪnæp(ə)l] [raɪs] ['pʊdɪŋ]

PINEAPPLE	RICE	PUDDING
菠萝	米	布丁

菠萝米布丁

½ [kʌp] [raɪs]
½ cup rice
½ 杯子 米

半杯米

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

1½ [kʌps] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
1½ cups Carnation Milk
1½ 杯子 康乃馨 牛奶

1.5 杯雀巢牛奶

1½ [kʌps] ['wɔːtə(r)]
1½ cups water
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
1 cup crushed pineapple
1 杯子 碎 菠萝

杯碎菠萝

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wɒʃ] [raɪs] [ænd; ənd] [səʊk] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Wash rice and soak in cold water for an hour .
洗 米 和 浸泡 在 寒冷的 水 为了 一个 小时 .

将米淘洗干净，用冷水浸泡一小时。

[dreɪn] ; [pʊt] ['ɪntuː] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] 1½ [kʌps] ['wɔːtə(r)] ;
Drain ; put into double boiler ; add Carnation diluted with 1½ cups water ;
流走 ; 放 进入 双倍的 锅炉 ; 添加 康乃馨 稀 和 1½ 杯子 水 ;

沥干水分；放入双层蒸锅；加入用 1.5 杯水稀释的雀巢香精；

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [raɪs] [ɪz] [spft] .
add salt and cook until rice is soft .
添加 盐 和 厨师 直到 米 是 柔软的 .

加盐，煮至米饭软烂。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , [eg] [jəʊk] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd] ['greɪtɪd] ['paɪnæp(ə)l] .
Add sugar , egg yolks slightly beaten , and grated pineapple .
添加 糖 , 蛋 蛋黄 轻微地 被打败 , 和 磨碎的 菠萝 .

加入糖、稍微打散的蛋黄和磨碎的菠萝。

[fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] ['waɪts] ,
Fold in the stiffly beaten egg whites ,
折叠 在 这 僵硬地 被打败 蛋 白人 ,

将打发至硬性的蛋白轻轻拌入，

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] (
pour **into** **a** **buttered** **baking** **dish** **and** **bake** **for** **about** **30** **minutes** **in** **a** **slow** **(**
倒 进入 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 和 烤 为了 关于 - 分钟 在 一个 慢的 (
300°F) ['ʌv(ə)n] .
300°F **)** **oven** **.**
300°F) 烤箱 .

倒入涂了黄油的烤盘中，在低温（300°F）烤箱中烘烤约 30 分钟。

[deɪt] [ˌtæpi'əʊkə] [kriːm]
DATE **TAPIOCA** **CREAM**
日期 木薯 奶油

枣泥木薯奶油

⅓ [kʌp] [ˌtæpi'əʊkə]
⅓ **cup** **tapioca**
⅓ 杯子 木薯

三分之一杯木薯粉

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]
Few **grains** **salt**
很少 谷物 盐

少许盐

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
2 **cups** **Carnation** **Milk**
2 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]
2 **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

[ˌtuː'tuː] [smɔːl] [egz]
2 **small** **eggs**
2 小的 鸡蛋

2个小鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [deɪts]
1 **cup** **chopped** **dates**
1 杯子 切碎 日期

杯切碎的枣

[wʌn] [tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[hiːt] [ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [tə'geðə(r)] .
Heat **the** **Carnation** **and** **water** **together** **.**
热 这 康乃馨 和 水 一起 .

将康乃馨和水一起加热。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtæpiˈəʊkə] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][hɒt] [mɪlk] .

Add	**tapioca**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**sugar**	**to**	**hot**	**milk**	**.**
添加	木薯	,	盐	,	和	糖	到	热的	牛奶	.

在热牛奶中加入木薯粉、盐和糖。

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌtæpi'əʊkə][ɪz][træns'pærənt] .

Cook	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**for**	**25**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**tapioca**	**is**	**transparent**	**.**
厨师	在	一个	双倍的	锅炉	为了	-	分钟	,	或者	直到	木薯	是	透明的	.

隔水煮25分钟，或煮至木薯粉呈透明状。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] , [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)]

Pour	**into**	**well**	**beaten**	**eggs**	**,**	**return**	**to**	**double**	**boiler**	**and**	**continue**	**cooking**	**for**
倒	进入	出色地	被打败	鸡蛋	,	返回	到	双倍的	锅炉	和	继续	烹饪	为了

[ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .

2	**minutes**	**.**
2	分钟	.

倒入打好的鸡蛋中，放回双层蒸锅继续煮2分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [deɪts] .

Add	**vanilla**	**and**	**dates**	**.**
添加	香草	和	日期	.

加入香草精和椰枣。

[tʃɪl] .

Chill	**.**
寒意	.

寒意。

[sɜːrvz] [eit] .

Serves	**8**	**.**
服务	8	.

可供 8 人食用。

['kærəmel] [ˌtæpiˈəʊkə]

CARAMEL	**TAPIOCA**
焦糖	木薯

焦糖木薯

⅓ [kʌp] [ˌtæpiˈəʊkə]

⅓	**cup**	**tapioca**
⅓	杯子	木薯

三分之一杯木薯粉

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]

Few	**grains**	**salt**
很少	谷物	盐

少许盐

[ˌtuː'tuː] [smɔːl] [egz]

2	**small**	**eggs**
2	小的	鸡蛋

2个小鸡蛋

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

2	**cups**	**Carnation**	**Milk**
2	杯子	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]

2	**cups**	**water**
2	杯子	水

杯水

[wʌn] [kʌp] [lait] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1	cup	light	brown	sugar
1	杯子	光	棕色的	糖

杯浅棕糖

½ [kʌp] [nʌt] [miːts]

½	cup	nut	meats
½	杯子	坚果	肉类

半杯坚果仁

[wʌn][tiː es piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[hiːt] [ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][tə'geðə(r)] .

Heat	the	Carnation	and	water	together	.
热	这	康乃馨	和	水	一起	.

将康乃馨和水一起加热。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtæpi'əʊkə] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][hɒt] [mɪlk] .

Add	tapioca	,	salt	,	and	sugar	to	hot	milk	.
添加	木薯	,	盐	,	和	糖	到	热的	牛奶	.

在热牛奶中加入木薯粉、盐和糖。

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [ˌtæpi'əʊkə][ɪz][træns'pærənt] .

Cook	in	a	double	boiler	for	25	minutes	,	or	until	tapioca	is	transparent	.
厨师	在	一个	双倍的	锅炉	为了	-	分钟	,	或者	直到	木薯	是	透明的	.

隔水煮25分钟，或煮至木薯粉呈透明状。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] , [rɪ'tɜːn] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

Pour	into	well	beaten	eggs	,	return	to	double	boiler	and	continue	cooking	for	2	minutes	longer	.
倒	进入	出色地	被打败	鸡蛋	,	返回	到	双倍的	锅炉	和	继续	烹饪	为了	2	分钟	更长	.

倒入打好的鸡蛋中，放回双层蒸锅继续煮2分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [nʌts] .

Add	vanilla	and	nuts	.
添加	香草	和	坚果	.

加入香草精和坚果。

[tʃɪl] .

Chill	.
寒意	.

寒意。

[sɜːrvz] [eit] . -

Serves	8	.	23
服务	8	.	-

可供 8.23 人食用

[kɑː'neɪʃn] [meɪks] [dɪ'lɪʃəs] [dɪ'zɜːts]

CARNATION	MAKES	DELICIOUS	DESSERTS
康乃馨	制作	可口的	甜点

康乃馨能做出美味的甜点

[ˌdʒelə'ti:n] [dɪ'zɜ:ts]
Gelatine **Desserts**
明胶 甜点

明胶甜点

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [dɪ'zɜ:ts] [bi:; bi][ʃʊə(r)][tu:; tə] [tʃɪl] [ðə; ði] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk] ['θʌrəli]
In **making** **the** **following** **desserts** **be** **sure** **to** **chill** **the** **Carnation** **Milk** **thoroughly**
在 制作 这 下列的 甜点 是 当然 到 寒意 这 康乃馨 牛奶 彻底
[bɪ'fɔ:(r)] ['wɪpɪŋ] .
before **whipping** **.**
前 鞭打 .

制作以下甜点时，请务必在打发前将雀巢奶彻底冷藏。

['tʃɒklət] ['ʃɑ:lət]
CHOCOLATE **CHARLOTTE**
巧克力 夏洛特

巧克力夏洛特

1⅛ [ti: bi: es pi:] .
1⅛ **tbsp** **.**
1⅛ 汤匙 .

1⅛ 汤匙

[ˌdʒelə'ti:n]
gelatine
明胶

明胶

[ˌtu:'tu:][ti: bi: es pi:] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[kəʊld]['wɔ:tə(r)]
cold **water**
寒冷的 水

冷水

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

1½ [kʌps] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk]
1½ **cups** **Carnation** **Milk**
1½ 杯子 康乃馨 牛奶

1.5 杯雀巢牛奶

½ [kʌp]['wɔ:tə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

[wʌn][skweə(r)]['bɪtə(r)] ['tʃɒklət]
1 **square** **bitter** **chocolate**
1 正方形 苦的 巧克力

1块苦巧克力

½ [ti: es pi:] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

½ [di: oʊ zi:] . ['leɪdi] ['fɪŋgəz]
½ doz . lady fingers
½ 打 . 女士 手指

半打手指饼干

[səʊk] ['grænjʊleɪtɪd][ˌdʒelə'ti:n][ɪn][ˌtu:'tu:][ti: bi: es pi:] .
Soak granulated gelatine in 2 tbsp .
浸泡 颗粒状 明胶 在 2 汤匙 .

将颗粒状明胶浸泡在 2 汤匙水中。

[kəʊld]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .
cold water for 5 minutes .
寒冷的 水 为了 5 分钟 .

用冷水浸泡5分钟。

[melt] [ʃeɪvd] ['tʃɒklət] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:]['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] ½ [kʌp]
Melt shaved chocolate in double boiler , add sugar , ½ cup water , and ½ cup
熔化 剃光 巧克力 在 双倍的 锅炉 , 添加 糖 , ½ 杯子 水 , 和 ½ 杯子
[kɑ:'neɪʃn] .
Carnation .
康乃馨 .

将巧克力碎屑隔水融化，加入糖、半杯水和半杯雀巢炼乳。

[let] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [smu:ð] ; [pɔ:(r)]['əʊvə(r)][ˌdʒelə'ti:n][ænd; ənd][stɜ:(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .
Let cook 5 minutes or until smooth ; pour over gelatine and stir until dissolved .
让 厨师 5 分钟 或者 直到 光滑的 ; 倒 超过 明胶 和 搅拌 直到 溶解 .

煮5分钟或直至顺滑；倒入明胶并搅拌至溶解。

[wen] [ku:l] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [və'nɪlə] .
When cool , add the vanilla .
什么时候凉爽的 , 添加 这 香草 .

冷却后，加入香草精。

[wɪp] [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kɑ:'neɪʃn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bi:n] [tʃɪld] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ]['kʌp(ə)l][ɒv; əv] ['aʊəz] ,
Whip 1 cup of Carnation which has been chilled for a couple of hours ,
鞭 1 杯子 的 康乃馨 哪个 有 到过 冷藏 为了 一个 夫妻 的 小时 ,

将冷藏几个小时的1杯雀巢香精搅打均匀。

['grædʒuəli][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['tʃɒklət] [ænd; ənd][ˌdʒelə'ti:n]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][stɜ:(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:] [bɪ'gɪnz]
gradually add the chocolate and gelatine mixture and stir until it begins
逐步地 添加 这 巧克力 和 明胶 混合物 和 搅拌 直到 它 开始
[tu:; tə] ['θɪkən] .
to thicken .
到 加厚 .

将巧克力和明胶混合物逐渐加入，搅拌至开始变稠。

[wen] [wel] ['θɪkənd] [pɔ:(r)] ['keəfəli] ['ɪntu:][ə; eɪ][məʊld] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bi:n] [laɪnd] [wɪð] ['leɪdi]
When well thickened pour carefully into a mold which has been lined with lady
什么时候出色地 增稠 倒 小心 进入 一个 模具 哪个 有 到过 衬里 和 女士
['fɪŋgəz] .
fingers .
手指 .

待其浓稠后，小心地倒入铺有手指饼干的模具中。

[let] [stænd][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] [fɔ:(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɔ:(r)][mɔ:(r)] .
Let stand in a cold place for an hour or more .
让 站立 在 一个 寒冷的 地方 为了 一个 小时 或者 更多的 .

放在阴凉处静置一小时或更长时间。

[wen] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] [tɜ:n] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [wɪpt] [kri:m] ,

When	ready	to	serve	turn	out	on	a	flat	dish	,	cover	with	whipped	cream	,
什么时候	准备好	到	服务	转动	出去	在	一个	平坦的	盘子	,	覆盖	和	鞭打	奶油	,

上菜时，将其倒扣在平盘中，淋上鲜奶油。

[ænd; ənd] ['gɑ:nɪʃ] [wɪð] [ˌmærə'ʃi:nəʊ; ˌmærə'ski:nəʊ] ['tʃeriz] [ɔ:(r)] [nʌts] .

and	garnish	with	maraschino	cherries	or	nuts	.
和	装饰	和	樱桃酒	樱桃	或者	坚果	.

并用樱桃或坚果装饰。

[sɜ:rvz] [faɪv] .

Serves	5	.
服务	5	.

可供5人食用。

[ˌmækə'ru:n] [dɪ'zɜ:t]

MACAROON	DESSERT
马卡龙	甜点

马卡龙甜点

1¼ [ti: bi: es pi:] .

1¼	tbsp	.
1¼	汤匙	.

1¼ 汤匙

[ˌdʒelə'ti:n]

gelatine
明胶

明胶

¾ [kʌp] ['wɔ:tə(r)]

¾	cup	water
¾	杯子	水

¾ 杯水

[naɪn] [ˌmækə'ru:n] , ['krʌmb(ə)ld]

9	macaroons	,	crumbled
9	马卡龙	,	崩溃了

9个马卡龙，捏碎

1¾ [kʌp] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk]

1¾	cup	Carnation	Milk
1¾	杯子	康乃馨	牛奶

1¾ 杯雀巢牛奶

[ˌtu:'tu:] [eg] [jəʊk] , ['slaɪtli] ['bi:t(ə)n]

2	egg	yolks	,	slightly	beaten
2	蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败

2个蛋黄，略微打散

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¼	cup	sugar
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[wʌn] [ti: es pi:] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

[səʊk] [ˌdʒelə'tiːn][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn] ¼ [kʌp]['wɔːtə(r)] [mɪkst] [wɪð] ¼ [kʌp][ɒv; əv] [kɑː'neɪʃn] .

Soak	**gelatine**	**for**	**5**	**minutes**	**in**	**¼**	**cup**	**water**	**mixed**	**with**	**¼**	**cup**	**of**	**Carnation**	**.**
浸泡	明胶	为了	5	分钟	在	¼	杯子	水	混合	和	¼	杯子	的	康乃馨	.

将明胶浸泡在 1/4 杯水中，加入 1/4 杯雀巢香精，浸泡 5 分钟。

[skɔːld] ½ [kʌp][ɒv; əv] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] ½ [kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ;

Scald	**½**	**cup**	**of**	**Carnation**	**diluted**	**with**	**½**	**cup**	**of**	**water**	**;**
烫伤	½	杯子	的	康乃馨	稀	和	½	杯子	的	水	;

将半杯雀巢香精用半杯水稀释后用沸水烫一下；

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] [eg] [jəʊk] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] ;

pour	**over**	**slightly**	**beaten**	**egg**	**yolks**	**to**	**which**	**the**	**sugar**	**has**	**been**	**added**	**;**
倒	超过	轻微地	被打败	蛋	蛋黄	到	哪个	这	糖	有	到过	额外	;

将加了糖的略微打散的蛋黄液倒入面糊中；

[kʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ['θikən] ['slaɪtli] ([ə'baʊt][θriː] ['mɪnɪts]) ;

cook	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**until**	**the**	**mixture**	**thickens**	**slightly**	**(**	**about**	**3**	**minutes**	**)**	**;**
厨师	在	一个	双倍的	锅炉	直到	这	混合物	增厚	轻微地	(	关于	3	分钟	)	;

隔水加热煮至混合物略微变稠（约 3 分钟）；

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][ˌdʒelə'tiːn][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] [dɪ'zɒlvd] .

pour	**over**	**the**	**gelatine**	**and**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
倒	超过	这	明胶	和	搅拌	直到	溶解	.

倒入明胶，搅拌至完全溶解。

[wen] [kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [və'nɪlə] .

When	**cool**	**,**	**add**	**the**	**vanilla**	**.**
什么时候	凉爽的	,	添加	这	香草	.

冷却后，加入香草精。

[wɪp] [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kɑː'neɪʃn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [tʃɪld] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['kʌp(ə)l][ɒv; əv] ['aʊəz] ,

Whip	**1**	**cup**	**of**	**Carnation**	**which**	**has**	**been**	**chilled**	**for**	**a**	**couple**	**of**	**hours**	**,**
鞭	1	杯子	的	康乃馨	哪个	有	到过	冷藏	为了	一个	夫妻	的	小时	,

将冷藏几个小时的1杯雀巢香精搅打均匀。

['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][ˌdʒelə'tiːn]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .

gradually	**add**	**the**	**gelatine**	**mixture**	**and**	**stir**	**until**	**it**	**begins**	**to**	**thicken**	**.**
逐步地	添加	这	明胶	混合物	和	搅拌	直到	它	开始	到	加厚	.

逐渐加入明胶混合物，搅拌至开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['krʌmb(ə)ld] [ˌmækə'ruːn] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][məʊld] .

Add	**the**	**crumbled**	**macaroons**	**and**	**pour**	**into**	**a**	**mold**	**.**
添加	这	崩溃了	马卡龙	和	倒	进入	一个	模具	.

加入碎马卡龙，倒入模具。

[let] [stænd][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)][mɔː(r)] .

Let	**stand**	**in**	**a**	**cold**	**place**	**for**	**an**	**hour**	**or**	**more**	**.**
让	站立	在	一个	寒冷的	地方	为了	一个	小时	或者	更多的	.

放在阴凉处静置一小时或更长时间。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] [tɜːn] [aʊt][ɒn][ə; eɪ][flæt] [dɪʃ] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [æz; əz][dɪ'zaɪəd] .

When	**ready**	**to**	**serve**	**turn**	**out**	**on**	**a**	**flat**	**dish**	**and**	**garnish**	**as**	**desired**	**.**
什么时候	准备好	到	服务	转动	出去	在	一个	平坦的	盘子	和	装饰	作为	想要的	.

食用时，将其倒扣在平盘中，并根据个人喜好进行装饰。

[sɜːrvz] [faɪv] .

Serves	**5**	**.**
服务	5	.

可供5人食用。

['paɪnæp(ə)l] [bə'veərɪən] [kriːm]

PINEAPPLE	**BAVARIAN**	**CREAM**
菠萝	巴伐利亚	奶油

菠萝巴伐利亚奶油

1¼ [tiː biː es piː] .

1¼	tbsp	.
1¼	汤匙	.

1¼ 汤匙

[ˌdʒeləˈtiːn]

gelatine
明胶

明胶

¼ [kʌp] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)]

¼	cup	cold	water
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[wʌn] [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

1	cup	Carnation	Milk
1	杯子	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

[wʌn] [kʌp] [ˈgreɪtɪd] [ˈpaɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] [dʒuːs]

1	cup	grated	pineapple	and	juice
1	杯子	磨碎的	菠萝	和	汁

杯磨碎的菠萝和菠萝汁

⅛ [tiː es piː] .

⅛	tsp	.
⅛	茶匙	.

⅛茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[θriː] [tiː biː es piː] .

3	tbsp	.
3	汤匙	.

汤匙

[ˈlemən] [dʒuːs]

lemon	juice
柠檬	汁

柠檬汁

½ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[səʊk] [ˌdʒeləˈtiːn] [ɪn] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ˈmɪnɪts] .

Soak	gelatine	in	cold	water	for	5	minutes	.
浸泡	明胶	在	寒冷的	水	为了	5	分钟	.

将明胶放入冷水中浸泡5分钟。

[hiːt] [ˈpaɪnæp(ə)l] , [ˈʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ðɪ] [səʊkt] [ˌdʒeləˈtiːn] [ænd; ənd] [ˈlemən] [dʒuːs] .

Heat	pineapple	,	sugar	and	salt	;	add	the	soaked	gelatine	and	lemon	juice	.
热	菠萝	,	糖	和	盐	;	添加	这	浸泡过	明胶	和	柠檬	汁	.

将菠萝、糖和盐加热；加入浸泡过的明胶和柠檬汁。

[set] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] [tuː; tə] [kuːl] .

Set	in	a	pan	of	cold	water	to	cool	.
放	在	一个	平底锅	的	寒冷的	水	到	凉爽的	.

放入冷水盆中冷却。

[wɪp] [ðə; ði] [kɑːˈneɪʃn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [tʃɪld] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [ˈkʌp(ə)l] [ɒv; əv] [ˈaʊəz] ;

Whip	**the**	**Carnation**	**which**	**has**	**been**	**chilled**	**for**	**a**	**couple**	**of**	**hours**	**;**
鞭	这	康乃馨	哪个	有	到过	冷藏	为了	一个	夫妻	的	小时	;

将冷藏几个小时的康乃馨搅打成奶油状；

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði][ˈpaɪnæp(ə)l][ˈmɪkstʃə(r)] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [ˈθɪkən] [ˌeɪ diː ˈdiː][ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][ðə; ði]

as	**soon**	**as**	**the**	**pineapple**	**mixture**	**begins**	**to**	**thicken**	**add**	**it**	**to**	**the**
作为	很快	作为	这	菠萝	混合物	开始	到	加厚	添加	它	到	这

[wɪpt] [kɑːˈneɪʃn] .

whipped	**Carnation**	**.**
鞭打	康乃馨	.

菠萝混合物开始变稠后，立即将其加入打发的康乃馨奶油中。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ][məʊld][ænd; ənd] [tʃɪl] .

Pour	**into**	**a**	**mold**	**and**	**chill**	**.**
倒	进入	一个	模具	和	寒意	.

倒入模具，冷藏。

[sɜːrvz] [faɪv] .

Serves	**5**	**.**
服务	5	.

可供5人食用。

[pruːn] [kriːm]

PRUNE	**CREAM**
修剪	奶油

西梅奶油

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [kʊkt] [pruːnz]

1	**cup**	**chopped**	**cooked**	**prunes**
1	杯子	切碎	煮熟	西梅

杯切碎的熟西梅

1½ [tiː biː es piː] .

1½	**tbsp**	**.**
1½	汤匙	.

1.5 汤匙

[ˈlemən] [dʒuːs]

lemon	**juice**
柠檬	汁

柠檬汁

¼ [kʌp] [ˈpaʊdəd] [ˈʃʊgə(r)]

¼	**cup**	**powdered**	**sugar**
¼	杯子	粉末状	糖

¼ 杯糖粉

¾ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

¾	**cup**	**Carnation**	**Milk**
¾	杯子	康乃馨	牛奶

¾ 杯雀巢牛奶

¼ [tiː es piː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[ˌdʒeləˈtiːn]

gelatine
明胶

明胶

[wɪp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk] , ['fɒləʊɪŋ] [dəˈrekʃ(ə)nz][ɒn][peɪdʒ] - .

Whip	**Carnation**	**Milk**	**,**	**following**	**directions**	**on**	**page**	**31**	**.**
鞭	康乃馨	牛奶	,	下列的	方向	在	页	-	.

按照第 31 页的说明，将雀巢炼乳搅打成奶油状。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['lemən][dʒuːs] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [fjuː] [greɪnz] [ɒv; əv][sɔːlt][tuː; tə] [tʃɒpt] [kʊkt] [pruːnz] .

Add	**lemon**	**juice**	**,**	**sugar**	**,**	**and**	**few**	**grains**	**of**	**salt**	**to**	**chopped**	**cooked**	**prunes**	**.**
添加	柠檬	汁	,	糖	,	和	很少	谷物	的	盐	到	切碎	煮熟	西梅	.

将柠檬汁、糖和少许盐加入切碎的熟西梅干中。

[fəʊld][ðə; ði] [pruːn] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [wɪpt] [kɑːˈneɪʃn] .

Fold	**the**	**prune**	**mixture**	**into**	**the**	**whipped**	**Carnation**	**.**
折叠	这	修剪	混合物	进入	这	鞭打	康乃馨	.

将西梅混合物拌入打发的康乃馨奶油中。

[sɜːrvz] [faɪv] . -

Serves	**5**	**.**	**24**
服务	5	.	-

可供 5.24 人食用

[aɪs] [kriːmz]

Ice	**Creams**
冰	乳霜

冰淇淋

[aɪs] [kriːm] [ɪz][nɒt]['əʊnli][ə; eɪ] [dɪˈlaɪtf(ə)l] [ænd; ənd] [rɪˈfreʃɪŋ] [dɪˈzɜːt] [bʌt; bət]['ɔːlsəʊ][ə; eɪ]['væljuəb(ə)l] [fuːd] .

Ice	**Cream**	**is**	**not**	**only**	**a**	**delightful**	**and**	**refreshing**	**dessert**	**but**	**also**	**a**	**valuable**	**food**	**.**
冰	奶油	是	不是	仅有的	一个	愉快	和	令人耳目一新	甜点	但	还	一个	有价值的	食物	.

冰淇淋不仅是一种美味清爽的甜点，也是一种营养丰富的食品。

[bɪˈkəz; bɪˈkɒz] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk][ɪz]['dʌb(ə)l] [rɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [æn; ən] [ɪˈspeʃəli] [dɪˈlɪʃəs] [aɪs] [kriːm] .

Because	**Carnation**	**Milk**	**is**	**double**	**rich**	**it**	**makes**	**an**	**especially**	**delicious**	**ice**	**cream**	**.**
因为	康乃馨	牛奶	是	双倍的	富有的	它	制作	一个	尤其	可口的	冰	奶油	.

由于雀巢炼乳的浓郁度是普通炼乳的两倍，所以用它做出来的冰淇淋格外美味。

['paɪnæp(ə)l] [aɪs] [kriːm]

PINEAPPLE	**ICE**	**CREAM**
菠萝	冰	奶油

菠萝冰淇淋

[fɔːr] [kʌps] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

4	**cups**	**Carnation**	**Milk**
4	杯子	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

½ [tiː biː es piː] .

½	**tbsp**	**.**
½	汤匙	.

½ 汤匙

[ˌdʒeləˈtiːn]

gelatine
明胶

明胶

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**of**	**sugar**
1	杯子	的	糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] ['paɪnæp(ə)l]

1	cup	grated	pineapple
1	杯子	磨碎的	菠萝

杯磨碎的菠萝

[hiːt] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kɑː'neɪʃn] ; [səʊk] [ðə; ði] [ˌdʒelə'tiːn] [ɪn] [wʌn] [tiː biː es piː] .

Heat	one	cup	of	Carnation	;	soak	the	gelatine	in	1	tbsp	.
热	一	杯子	的	康乃馨	;	浸泡	这	明胶	在	1	汤匙	.

将一杯雀巢牌香精加热；将明胶浸泡在 1 汤匙香精中。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

我最喜欢的100道菜(My hundred favorite recipes)
第4/5页

[kəʊld] [mɪlk] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [hɒt] [mɪlk] ; [stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [dɪˈzɒlvd] .

cold	**milk**	**,**	**and**	**add**	**to**	**the**	**hot**	**milk**	**;**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
寒冷的	牛奶	,	和	添加	到	这	热的	牛奶	;	搅拌	直到	溶解	.

将冷牛奶加入热牛奶中；搅拌至溶解。

[streɪn] [ðə; ði] [ˈpaɪnæp(ə)l] , [ˈjuːzɪŋ] [ˈəʊnli] [ðə; ði] [draɪ] [ˈgreɪtɪd] [fruːt] .

Strain	**the**	**pineapple**	**,**	**using**	**only**	**the**	**dry**	**grated**	**fruit**	**.**
拉紧	这	菠萝	,	使用	仅有的	这	干燥	磨碎的	水果	.

将菠萝沥干，只留下干燥的磨碎果肉。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [mɪlk] , [ˈpaɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd] [ˈʃʊgə(r)] , [tuː; tə] [ðə; ði] [ˌdʒeləˈtiːn] [ˈmɪkstʃə(r)] .

Add	**the**	**remaining**	**milk**	**,**	**pineapple**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**to**	**the**	**gelatine**	**mixture**	**.**
添加	这	其余的	牛奶	,	菠萝	,	和	糖	,	到	这	明胶	混合物	.

将剩余的牛奶、菠萝和糖加入明胶混合物中。

[stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] ['evriθɪŋ] [ɪz] [wel] ['blendɪd] .

Stir	**until**	**everything**	**is**	**well**	**blended**	**.**
搅拌	直到	一切	是	出色地	混合	.

搅拌至所有食材充分混合。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [friːz] , [ˈjuːzɪŋ] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv] [sɔːlt] [tuː; tə] [faɪv] [pɑːts] [ɒv; əv] [aɪs] .

Chill	**and**	**freeze**	**,**	**using**	**1**	**part**	**of**	**salt**	**to**	**5**	**parts**	**of**	**ice**	**.**
寒意	和	冻结	,	使用	1	部分	的	盐	到	5	部分	的	冰	.

将盐和冰按1:5的比例混合，冷藏并冷冻。

[sɜːrvz] - .

Serves	**10**	**.**
服务	-	.

可供 10 人食用。

['tʃɒklət] [aɪs] [kriːm]

CHOCOLATE	**ICE**	**CREAM**
巧克力	冰	奶油

巧克力冰淇淋

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]

Few	**grains**	**salt**
很少	谷物	盐

少许盐

[fɔːr] [kʌps] [ɒv; əv] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

4	**cups**	**of**	**Carnation**	**Milk**
4	杯子	的	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

[ˌtuːˈtuː] [ˌɛsˌkjuːˈɛs] . [ɒv; əv] ['bɪtə(r)] ['tʃɒklət]

2	**sqs**	**.**	**of**	**bitter**	**chocolate**
2	方格	.	的	苦的	巧克力

2块苦巧克力

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[hiːt] [ðə; ði] [mɪlk] [wɪð] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] .
Heat **the** **milk** **with** **the** **sugar** **in** **the** **double** **boiler** **.**
热 这 牛奶 和 这 糖 在 这 双倍的 锅炉 .

将牛奶和糖放入双层蒸锅中加热。

[melt] [ðə; ði] [ˈtʃɒklət] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [hɒt] [mɪlk] ; [kənˈtɪnjuː] [ˈhiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)]
Melt **the** **chocolate** **and** **add** **to** **the** **hot** **milk** **;** **continue** **heating** **until** **mixture**
熔化 这 巧克力 和 添加 到 这 热的 牛奶 ; 继续 加热 直到 混合物
[ɪz] [wel] [ˈblendɪd] .
is **well** **blended** **.**
是 出色地 混合 .

将巧克力融化后加入热牛奶中；继续加热直至混合物完全融合。

[pɔː(r)] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [wel] [ˈbiːt(ə)n] [egz] ; [rɪˈtɜːn] [tuː; tə] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [ˈkʊkɪŋ]
Pour **into** **the** **well** **beaten** **eggs** **;** **return** **to** **double** **boiler** **and** **continue** **cooking**
倒 进入 这 出色地 被打败 鸡蛋 ; 返回 到 双倍的 锅炉 和 继续 烹饪
[fɔː(r); fə(r)] [ˌtuːˈtuː] [ˈmɪnɪts] .
for **2** **minutes** **.**
为了 2 分钟 .

倒入打好的鸡蛋中；放回双层蒸锅，继续煮2分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈfleɪvərɪŋ] .
Add **salt** **and** **flavoring** **.**
添加 盐 和 调味 .

加入盐和调味料。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [friːz] , [ˈjuːzɪŋ] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv] [sɔːlt] [tuː; tə] [faɪv] [pɑːts] [ɒv; əv] [aɪs] .
Chill **and** **freeze** **,** **using** **1** **part** **of** **salt** **to** **5** **parts** **of** **ice** **.**
寒意 和 冻结 , 使用 1 部分 的 盐 到 5 部分 的 冰 .

将盐和冰按1:5的比例混合，冷藏并冷冻。

[sɜːrvz] - .
Serves **10** **.**
服务 - .

可供 10 人食用。

[bəˈnɑːnə] [aɪs] [kriːm]
BANANA **ICE** **CREAM**
香蕉 冰 奶油

香蕉冰淇淋

[faɪv] [gʊd] [saɪzd] [bəˈnɑːnəz]
5 **good** **sized** **bananas**
5 好的 尺寸 香蕉

5根个头不错的香蕉

[fɔːr] [kʌps] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
4 **cups** **Carnation** **Milk**
4 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[ˈlemən] [dʒuːs]
lemon **juice**
柠檬 汁

柠檬汁

[krʌʃ] [bəˈnɑːnəz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [sɒft] [pʌlp] .
Crush **bananas** **to** **a** **soft** **pulp** **.**
压碎 香蕉 到 一个 柔软的 纸浆 .

将香蕉捣成软烂的果泥。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [kɑːˈneɪʃn] , [ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ˈlemən] [dʒuːs] .
Add **Carnation** **,** **sugar** **,** **and** **lemon** **juice** **.**
添加 康乃馨 , 糖 , 和 柠檬 汁 .

加入雀巢香精、糖和柠檬汁。

[stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈʃʊgə(r)] [ɪz] [ˈθʌrəli] [dɪˈzɒlvd] .
Stir **until** **sugar** **is** **thoroughly** **dissolved** **.**
搅拌 直到 糖 是 彻底 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [friːz] , [ˈjuːzɪŋ] [wʌn] [pɑːt] [ɒv; əv] [sɔːlt] [tuː; tə] [faɪv] [pɑːts] [ɒv; əv] [aɪs] .
Chill **and** **freeze** **,** **using** **1** **part** **of** **salt** **to** **5** **parts** **of** **ice** **.**
寒意 和 冻结 , 使用 1 部分 的 盐 到 5 部分 的 冰 .

将盐和冰按1:5的比例混合，冷藏并冷冻。

[sɜːrvz] - .
Serves **10** **.**
服务 - .

可供 10 人食用。

[ˈɒrɪndʒ] [ˈʃɜːbɜːt]
ORANGE **SHERBERT**
橙子 雪芭

橙子雪葩

[wʌn] [ˈlemən]
1 **lemon**
1 柠檬

1个柠檬

[wʌn] [ˈɒrɪndʒ]
1 **orange**
1 橙子

1个橙子

½ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
2 **cups** **Carnation** **Milk**
2 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[ˌtuːˈtuː] [eg] ['waɪts]
2 **egg** **whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

[greɪt] [raɪnd] [ɒv; əv] ['lemən] [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] , [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .
Grate **rinds** **of** **lemon** **and** **orange** **,** **squeeze** **out** **juice** **.**
格特 果皮 的 柠檬 和 橙子 , 挤 出去 汁 .

将柠檬和橙子的皮磨碎，挤出汁液。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [kɑːˈneɪʃn] ; [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] ['grædʒuəli] [ðə; ði] ['lemən]
Add **grated** **rind** **and** **sugar** **to** **Carnation** **;** **then** **add** **gradually** **the** **lemon**
添加 磨碎的 果皮 和 糖 到 康乃馨 ; 然后 添加 逐步地 这 柠檬
[ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
and **orange** **juice** **,** **stirring** **constantly** **.**
和 橙子 汁 , 搅拌 不断地 .

将磨碎的柠檬皮和糖加入雀巢糖浆中；然后逐渐加入柠檬汁和橙汁，不断搅拌。

[ðə; ði] [mɪlk] [meɪ] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['slaɪtli] ['kɜːdld] [ə'pɪərəns] ['ɑːftə(r)] [ðɪs] [bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [ˌdisə'piə]
The **milk** **may** **have** **a** **slightly** **curdled** **appearance** **after** **this** **but** **it** **disappears**
这 牛奶 可能 有 一个 轻微地 凝固 外貌 后 这 但 它 消失
[ɪn] [ðə; ði] ['friːzɪŋ] .
in **the** **freezing** **.**
在 这 冷冻 .

牛奶冷冻后可能会略微出现凝结的现象，但冷冻后就会消失。

[friːz] ['pɑːʃəli] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [eg] ['waɪts] ['biːt(ə)n] [stɪf] , [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['friːzɪŋ] .
Freeze **partially** **,** **then** **add** **the** **egg** **whites** **beaten** **stiff** **,** **and** **continue** **freezing** **.**
冻结 部分 , 然后 添加 这 蛋 白人 被打败 僵硬的 , 和 继续 冷冻 .

先将混合物部分冷冻，然后加入打发至硬性的蛋白，继续冷冻。

[sɜːrvz] [faɪv] . -
Serves **5** **.** **25**
服务 5 . -

可供 5.25 人食用

[ˌmɪsə'leɪniəs] [dɪ'zɜːts]
Miscellaneous **Desserts**
各种各样的 甜点

杂项甜点

['strɔːbəri] ['ʃɔːtkeɪk]
STRAWBERRY **SHORTCAKE**
草莓 草莓蛋糕

草莓酥饼

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [bred] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **bread** **flour**
2 杯子 面包 面粉

2杯面包粉

[fɔːr] [tiː es piː] .
4 **tsp** **.**
4 茶匙 .

4茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking **powder**
烘烤 粉末

发酵粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[faɪv][tiː biː es piː] .
5 **tbsp** **.**
5 汤匙 .

汤匙

[fæt]
fat
胖的

胖的

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

¼ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
¼ **cup** **Carnation** **Milk**
¼ 杯子 康乃馨 牛奶

¼ 杯雀巢牛奶

½ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)]
½ **cup** **cold** **water**
½ 杯子 寒冷的 水

半杯冷水

[sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [rʌb][ɪn][fæt] , [ˌeɪ diː 'diː] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][mɪks]
Sift **dry** **ingredients** **,** **rub** **in** **fat** **,** **add** **Carnation** **diluted** **with** **water** **,** **and** **mix**
筛 干燥 原料 , 擦 在 胖的 , 添加 康乃馨 稀 和 水 , 和 混合
['kwɪkli] .
quickly **.**
迅速地 .

将干料过筛，加入油脂，加入用水稀释的雀巢香精，快速搅拌。

[tɒs] [ɒn] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] , [pæt][tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] ['θɪknəs] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn]['leɪə(r)] [keɪk]
Toss **on** **slightly** **floured** **board** **,** **pat** **to** **1** **inch** **thickness** **,** **and** **put** **in** **layer** **cake**
折腾 在 轻微地 撒了面粉 木板 , 拍 到 1 英寸 厚度 , 和 放 在 层 蛋糕
[tɪnz] .
tins **.**
罐头 .

将面团放在撒了少许面粉的案板上，拍成 1 英寸厚，然后放入多层蛋糕模具中。

['kʌvə(r)][tɒp] [wɪð] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv] ['meltɪd] [fæt] .

Cover	**top**	**with**	**thin**	**layer**	**of**	**melted**	**fat**	**.**
覆盖	顶部	和	薄的	层	的	融化	胖的	.

在顶部涂上一层薄薄的融化油脂。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][let][stænd][fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Cover	**and**	**let**	**stand**	**for**	**10**	**minutes**	**.**
覆盖	和	让	站立	为了	-	分钟	.

盖上盖子静置10分钟。

[beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɪn][hɒt] (450°F) ['ʌv(ə)n] .

Bake	**about**	**12**	**minutes**	**in**	**hot**	**(**	**450°F**	**)**	**oven**	**.**
烤	关于	-	分钟	在	热的	(	450°F	)	烤箱	.

在高温（450°F）烤箱中烘烤约 12 分钟。

[pʊt] ['swi:tnd] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [krʌʃt] ['beriz] [bɪ'twi:n] [ænd; ənd][ɒn][tɒp][ɒv; əv] ['ʃɔ:tkeɪk] .

Put	**sweetened**	**and**	**slightly**	**crushed**	**berries**	**between**	**and**	**on**	**top**	**of**	**shortcake**	**.**
放	加糖	和	轻微地	碎	浆果	之间	和	在	顶部	的	草莓蛋糕	.

在酥饼之间和顶部放上加糖并略微压碎的浆果。

[seɪv] [ə; eɪ][fju:] [lɑ:dʒ] ['beriz] [tu:; tə][pʊt][ɒn][tɒp] .

Save	**a**	**few**	**large**	**berries**	**to**	**put**	**on**	**top**	**.**
节省	一个	很少	大的	浆果	到	放	在	顶部	.

留几颗大浆果放在上面。

[tʃi:z] ['tɔ:tə; tɔ:t]

CHEESE	**TORTE**
奶酪	蛋糕

芝士蛋糕

[wʌn] ['pækɪdʒ] [ɒv; əv] ['zwi:bæk] ([sɪks][ˌəʊ 'zed] .)

1	**package**	**of**	**zwieback**	**(**	**6**	**oz**	**.**	**)**
1	包裹	的	兹维巴克	(	6	盎司	.	)

包香肠（6 盎司）

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]

2	**cups**	**of**	**sugar**
2	杯子	的	糖

2 杯糖

[wʌn][ti: es pi:] .

1	**tsp**	**.**
1	茶匙	.

茶匙

['sɪnəmən]

cinnamon
肉桂

肉桂

1½ ['el bi:] .

1½	**lb**	**.**
1½	磅	.

1.5磅

['kɒtɪdʒ] [tʃi:z]

cottage	**cheese**
小屋	奶酪

干酪

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)] , ['meltɪd]

⅓	**cup**	**butter**	**,**	**melted**
⅓	杯子	黄油	,	融化

⅓ 杯融化的黄油

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ **cup** **chopped** **nuts**
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]
Few **grains** **salt**
很少 谷物 盐

少许盐

[fɔːr][tiː biː es piː] .
4 **tbsp** **.**
4 汤匙 .

汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd][ɒv; əv] ½ ['lemən]
Juice **and** **rind** **of** **½** **lemon**
汁 和 果皮 的 ½ 柠檬

半个柠檬的汁和皮

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn] [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
1 **cup** **Carnation** **Milk**
1 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[rəʊl] ['zwiːbæk] [faɪn] ; [mɪks] [wɪð] [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
Roll **zwieback** **fine** **;** **mix** **with** **1** **cup** **sugar** **,** **cinnamon** **,** **and** **melted** **butter** **.**
卷 兹维巴克 美好的 ; 混合 和 1 杯子 糖 , 肉桂 , 和 融化 黄油 .

将面包擀成薄片；与 1 杯糖、肉桂和融化的黄油混合。

[laɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [sprɪŋ] [keɪk] [pæn][ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] ,
Line **a** **buttered** **spring** **cake** **pan** **or** **other** **baking** **dish** **with** **this** **mixture** **,**
线 一个 涂黄油的 春天 蛋糕 平底锅 或者 其他 烘烤 盘子 和 这 混合物 ,

在涂抹了黄油的弹簧蛋糕模具或其他烤盘中铺上这种混合物，

['seɪvɪŋ] ⅔ [kʌp] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][tɒp] .
saving **⅔** **cup** **for** **the** **top** **.**
保存 ⅔ 杯子 为了 这 顶部 .

留出三分之二杯放在最上面。

[pres] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Press **the** **mixture** **on** **the** **bottom** **and** **sides** **of** **the** **baking** **dish** **.**
按 这 混合物 在 这 底部 和 侧面 的 这 烘烤 盘子 .

将混合物压入烤盘底部和侧面。

[biːt] [egz] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['fleɪvərɪŋ] , [kɑː'neɪʃn] , [tʃiːz] ,

Beat	**eggs**	**well**	**and**	**add**	**1**	**cup**	**of**	**sugar**	**,**	**salt**	**,**	**flavoring**	**,**	**Carnation**	**,**	**cheese**	**,**
打	鸡蛋	出色地	和	添加	1	杯子	的	糖	,	盐	,	调味	,	康乃馨	,	奶酪	,

[ænd; ənd]['flaʊə(r)] .

and	**flour**	**.**
和	面粉	.

将鸡蛋打散，加入 1 杯糖、盐、调味料、雀巢调味料、奶酪和面粉。

[mɪks][ɔːl][tə'geðə(r)][ænd; ənd] [pres] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

Mix	**all**	**together**	**and**	**press**	**the**	**mixture**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
混合	全部	一起	和	按	这	混合物	通过	一个	筛	.

将所有材料混合，然后用筛子将混合物压过。

[biːt] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ðə; ði][laɪnd][məʊld] .

Beat	**well**	**,**	**add**	**nuts**	**and**	**pour**	**into**	**the**	**lined**	**mold**	**.**
打	出色地	,	添加	坚果	和	倒	进入	这	衬里	模具	.

充分搅拌，加入坚果，倒入铺好衬纸的模具中。

[pʊt] [krʌmz] [ɒn][tɒp][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] (325°F) [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .

Put	**crumbs**	**on**	**top**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**(**	**325°F**	**)**	**for**	**1**	**hour**	**.**
放	面包屑	在	顶部	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	(	325°F	)	为了	1	小时	.

在顶部撒上面包屑，放入中等温度（325°F）的烤箱烘烤1小时。

[tɜːn] [ɒf] [hiːt] [ænd; ənd][let][stænd][ɪn]['ʌv(ə)n][wʌn]['aʊə(r)][ɔː(r)][ʌn'tɪl] [kuːl] .

Turn	**off**	**heat**	**and**	**let**	**stand**	**in**	**oven**	**1**	**hour**	**or**	**until**	**cool**	**.**
转动	离开	热	和	让	站立	在	烤箱	1	小时	或者	直到	凉爽的	.

关掉烤箱，让其在烤箱中静置 1 小时或直至冷却。

[sɜːrvz] - .

Serves	**10**	**.**
服务	-	.

可供 10 人食用。

[kʌp] ['kʌstəd]

CUP	**CUSTARD**
杯子	蛋奶冻

杯装蛋奶沙司

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

2	**cups**	**Carnation**	**Milk**
2	杯子	康乃馨	牛奶

杯雀巢牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]

2	**cups**	**water**
2	杯子	水

杯水

[faɪv] [egz]

5	**eggs**
5	鸡蛋

5个鸡蛋

½ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[skɔːld] [kɑːˈneɪʃn] [ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)] ; [biːt] [egz] [ˈslaɪtli] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [vəˈnɪlə] [ænd; ənd]
Scald **Carnation** **and** **water** **;** **beat** **eggs** **slightly** **,** **add** **sugar** **,** **salt** **,** **vanilla** **and**
烫伤 康乃馨 和 水 ; 打 鸡蛋 轻微地 , 添加 糖 , 盐 , 香草 和
[ˈskɔːldɪd] [mɪlk] .
scalded **milk** **.**
烫伤 牛奶 .

将康乃馨和水烫一下；稍微打散鸡蛋，加入糖、盐、香草精和烫过的牛奶。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][ˌɪndɪˈvɪdʒuəl] [ˈbʌtəd] [ˈkʌstəd] [kʌps] , [set][ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][hɒt][ˈwɔːtə(r)] .
Pour **into** **individual** **buttered** **custard** **cups** **,** **set** **in** **a** **pan** **of** **hot** **water** **.**
倒 进入 个人 涂黄油的 蛋奶冻 杯子 , 放 在 一个 平底锅 的 热的 水 .

将蛋奶糊倒入涂抹了黄油的蛋奶糊杯中，然后将杯子放入装有热水的平底锅中。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ˈnʌtmeg] ,
Sprinkle **with** **nutmeg** **,**
撒 和 肉豆蔻 ,

撒上肉豆蔻粉，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] (225°F) [ˈʌv(ə)n][ʌnˈtɪl][ə; eɪ] [naɪf] [ɪnˈsɜːtɪd] [ɪn][ðə; ði][ˈsentə(r)] [ˈkɒmz] [aʊt]
and **bake** **in** **a** **slow** **(** **225°F** **)** **oven** **until** **a** **knife** **inserted** **in** **the** **center** **comes** **out**
和 烤 在 一个 慢的 (225°F) 烤箱 直到 一个 刀 插入 在 这 中心 来 出去
[kliːn] .
clean **.**
干净的 .

然后在低温（225°F）烤箱中烘烤，直到插入蛋糕中心的刀子取出时干净为止。

[rɪˈkwaɪəz] [əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] .
Requires **about** **40** **minutes** **.**
需要 关于 - 分钟 .

大约需要40分钟。

[sɜːrvz] [eit] . -
Serves **8** **.** **26**
服务 8 . -

可供 8.26 人食用

[kɑːˈneɪʃn] [meɪks] [smuːð] [ˈsɔːsɪz]
CARNATION **MAKES** **SMOOTH** **SAUCES**
康乃馨 制作 光滑的 酱汁

康乃馨能做出顺滑的酱汁

[dɪˈzɜːt] [ˈsɔːsɪz] [ænd; ənd] [keɪk] [ˈaɪsɪŋ]
Dessert **Sauces** **and** **Cake** **Icings**
甜点 酱汁 和 蛋糕 糖霜

甜点酱和蛋糕糖霜

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [dɪ'lɪʃəs] ['sɔːsɪz] [ænd; ənd] ['aɪsɪŋ] [wɪl] [gɪv] ['iːv(ə)n][ðə; ði] ['sɪmplɪst] ['pʊdɪŋ]

The	**following**	**delicious**	**sauces**	**and**	**icings**	**will**	**give**	**even**	**the**	**simplest**	**pudding**
这	下列的	可口的	酱汁	和	糖霜	将要	给	甚至	这	最简单的	布丁

[ænd; ənd] [keɪk] [ə; eɪ][məʊst] ['festɪv] [eə(r)] .

and	**cake**	**a**	**most**	**festive**	**air**	**.**
和	蛋糕	一个	最多	节日	空气	.

以下这些美味的酱汁和糖霜，即使是最简单的布丁和蛋糕，也能增添浓厚的节日气氛。

['bʌtəskɒtʃ] [sɔːs]

BUTTERSCOTCH	**SAUCE**
奶油糖果	酱

奶油糖浆

⅔ [kʌp] [laɪt] [kɔːn] ['sɪrəp]

⅔	**cup**	**light**	**corn**	**syrup**
⅔	杯子	光	玉米	糖浆

⅔ 杯淡玉米糖浆

[wʌn] [kʌp] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

1	**cup**	**light**	**brown**	**sugar**
1	杯子	光	棕色的	糖

杯浅棕糖

¾ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

¾	**cup**	**Carnation**	**Milk**
¾	杯子	康乃馨	牛奶

¾ 杯雀巢牛奶

[tʃɒpt] [nʌts] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]

Chopped	**nuts**	**,**	**if**	**desired**
切碎	坚果	, 如果		想要的

可根据个人喜好添加碎坚果

[fɔːr][tiː biː es piː] .

4	**tbsp**	**.**
4	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[kʊk] ['ʃʊgə(r)] , ['sɪrəp] , [ænd; ənd]['bʌtə(r)][tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ] [θɪk] ['sɪrəp] ([ðə; ði] [spft] [bɔːl] [steɪdʒ] ,

Cook	**sugar**	**,**	**syrup**	**,**	**and**	**butter**	**to**	**form**	**a**	**thick**	**syrup**	**(**	**the**	**soft**	**ball**	**stage**	**,**
厨师	糖	,	糖浆	,	和	黄油	到	形式	一个	厚的	糖浆	(	这	柔软的	球	阶段	,

235°F) .

235°F	**)**	**.**
235°F	)	.

将糖、糖浆和黄油煮至浓稠糖浆（软球阶段，235°F）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] ; [biːt] [ɪn][ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd] [nʌts] .

Remove	**from**	**the**	**fire**	**;**	**beat**	**in**	**the**	**Carnation**	**and**	**nuts**	**.**
消除	从	这	火	;	打	在	这	康乃馨	和	坚果	.

从火上移开；拌入康乃馨和坚果。

[kiːp] [wɔːm] ['əʊvə(r)]['wɔːtə(r)] .

Keep	**warm**	**over**	**water**	**.**
保持	温暖的	超过	水	.

用水保温。

[meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɒn] ['pʊdɪŋ] , [keɪk] , [ɔː(r)][aɪs] [kriːm] .

May	be	served	on	pudding	,	cake	,	or	ice	cream	.
可能	是	服务	在	布丁	,	蛋糕	,	或者	冰	奶油	.

可以搭配布丁、蛋糕或冰淇淋食用。

[fʌdʒ] [sɔːs]

FUDGE	SAUCE
做傻事	酱

软糖酱

[wʌn][tiː biː es piː] .

1	tbsp	.
1	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː] [sk'weəz] ['tʃɒklət]

2	squares	chocolate
2	正方形	巧克力

2块巧克力

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[kɔːn] ['sɪrəp]

corn	syrup
玉米	糖浆

玉米糖浆

½ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

½	cup	Carnation	Milk
½	杯子	康乃馨	牛奶

半杯雀巢牛奶

[wʌn][tiː es piː] .

1	tsp	.
1	茶匙	.

茶匙

[və'nɪlə]

vanilla
香草

香草

⅓ [kʌp]['wɔːtə(r)]

⅓	cup	water
⅓	杯子	水

三分之一杯水

[ˌtuː'tuː][kʌps]['ʃʊgə(r)]

2	cups	sugar
2	杯子	糖

2杯糖

[melt] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ʃeɪvd] ['tʃɒklət] ; [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd]

Melt	**butter**	**and**	**shaved**	**chocolate**	**;**	**add**	**sugar**	**,**	**syrup**	**,**	**and**	**Carnation**	**diluted**
熔化	黄油	和	剃光	巧克力	;	添加	糖	,	糖浆	,	和	康乃馨	稀

[wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ;

with	**the**	**water**	**;**
和	这	水	;

将黄油和巧克力碎融化；加入糖、糖浆和用水稀释的雀巢香精；

[kʊk] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] ['veri] [sɒft] [bɔːl] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

cook	**until**	**mixture**	**forms**	**a**	**very**	**soft**	**ball**	**in**	**cold**	**water**	**.**
厨师	直到	混合物	表格	一个	非常	柔软的	球	在	寒冷的	水	.

将混合物煮至在冷水中能形成非常柔软的球状。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] ['slaɪtli] .

Add	**vanilla**	**and**	**beat**	**slightly**	**.**
添加	香草	和	打	轻微地	.

加入香草精，稍微搅拌一下。

[kiːp] [wɔːm] ['əʊvə(r)]['wɔːtə(r)] .

Keep	**warm**	**over**	**water**	**.**
保持	温暖的	超过	水	.

用水保温。

[meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɒn] ['pʊdɪŋ] , [keɪk] , [ɔː(r)][aɪs] [kriːm] .

May	**be**	**served**	**on**	**pudding**	**,**	**cake**	**,**	**or**	**ice**	**cream**	**.**
可能	是	服务	在	布丁	,	蛋糕	,	或者	冰	奶油	.

可以搭配布丁、蛋糕或冰淇淋食用。

['kærəmel] ['aɪsɪŋ]

CARAMEL	**ICING**
焦糖	糖霜

焦糖糖霜

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]

2	**cups**	**light**	**brown**	**sugar**
2	杯子	光	棕色的	糖

杯浅棕糖

⅓ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

⅓	**cup**	**Carnation**	**Milk**
⅓	杯子	康乃馨	牛奶

⅓ 杯雀巢牛奶

⅓ [kʌp]['wɔːtə(r)]

⅓	**cup**	**water**
⅓	杯子	水

三分之一杯水

[wʌn][tiː biː es piː] .

1	**tbsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[mɪks]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kɑ:'neɪʃn] [daɪ'lu:tɪd] [wɪð] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)] ;
Mix **sugar** **and** **Carnation** **diluted** **with** **the** **water** **;**
混合 糖 和 康乃馨 稀 和 这 水 ;

将糖和雀巢雀巢糖浆用水稀释后混合;

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:] [fɔ:mz] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔ:l] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)] .
cook **until** **it** **forms** **a** **soft** **ball** **in** **cold** **water** **.**
厨师 直到 它 表格 一个 柔软的 球 在 寒冷的 水 .

煮至放入冷水中能形成软球状即可。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ku:l] , [ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] ['kri:mi] .
Add **the** **butter** **,** **cool** **,** **add** **vanilla** **,** **and** **beat** **until** **creamy** **.**
添加 这 黄油 , 凉爽的 , 添加 香草 , 和 打 直到 奶油状 .

加入黄油，冷却后加入香草精，搅拌至顺滑。

[spred] [ɒn][ðə; ði] [keɪk] .
Spread **on** **the** **cake** **.**
传播 在 这 蛋糕 .

涂抹在蛋糕上。

[fʌdʒ] ['aɪsɪŋ]
FUDGE **ICING**
做傻事 糖霜

巧克力软糖糖霜

[wʌn][ti: bi: es pi:] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[ˌtu:'tu:] [sk'weəz] ['tʃɒklət]
2 **squares** **chocolate**
2 正方形 巧克力

2块巧克力

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
2 **cups** **sugar**
2 杯子 糖

2杯糖

⅓ [kʌp] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk]
⅓ **cup** **Carnation** **Milk**
⅓ 杯子 康乃馨 牛奶

⅓ 杯雀巢牛奶

⅓ [kʌp]['wɔ:tə(r)]
⅓ **cup** **water**
⅓ 杯子 水

三分之一杯水

½ [ti: es pi:] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

[kɔːn] [ˈsɪrəp]
corn **syrup**
玉米 糖浆

玉米糖浆

[melt] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [ʃeɪvd] [ˈtʃɒklət] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʃʊgə(r)] , [kɔːn] [ˈsɪrəp] , [ænd; ənd] [kɑːˈneɪʃn]
Melt **butter** **and** **shaved** **chocolate** **;** **add** **sugar** **,** **corn** **syrup** **,** **and** **Carnation**
熔化 黄油 和 剃光 巧克力 ; 添加 糖 , 玉米 糖浆 , 和 康乃馨
[daɪˈluːtɪd] [wɪð] [ˈwɔːtə(r)] .
diluted **with** **water** **.**
稀 和 水 .

将黄油和巧克力碎融化；加入糖、玉米糖浆和用水稀释的雀巢香精。

[kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] [ɪn] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] .
Cook **until** **mixture** **forms** **a** **soft** **ball** **in** **cold** **water** **.**
厨师 直到 混合物 表格 一个 柔软的 球 在 寒冷的 水 .

煮至混合物在冷水中能形成一个软球状即可。

[kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] [ˈkriːmi] .
Cool **,** **add** **vanilla** **,** **and** **beat** **until** **creamy** **.**
凉爽的 , 添加 香草 , 和 打 直到 奶油状 .

放凉后，加入香草精，搅拌至顺滑。

[spred] [ɒn] [ðə; ði] [keɪk] .
Spread **on** **the** **cake** **.**
传播 在 这 蛋糕 .

涂抹在蛋糕上。

[ˌʌnˈkʊkt] [ˈtʃɒklət] [ˈaɪsɪŋ]
UNCOOKED **CHOCOLATE** **ICING**
生 巧克力 糖霜

未煮熟的巧克力糖霜

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[ˈtʃɒklət]
chocolate
巧克力

巧克力

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
Carnation **Milk**
康乃馨 牛奶

康乃馨牛奶

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn] [kʌp] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]
1 cup powdered sugar
1 杯子 粉末状 糖

杯糖粉

[melt] ['tʃɒklət] , [ˌeɪ diː 'diː] [kɑːˈneɪʃn] , [vəˈnɪlə] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] .
Melt chocolate , add Carnation , vanilla , and sugar and mix thoroughly .
熔化 巧克力 , 添加 康乃馨 , 香草 , 和 糖 和 混合 彻底 .

将巧克力融化，加入雀巢香精、香草精和糖，充分搅拌均匀。

[spred] [ɒn][ðə; ði] [keɪk] .
Spread on the cake .
传播 在 这 蛋糕 .

涂抹在蛋糕上。

['ɒprə] ['aɪsɪŋ]
OPERA ICING
歌剧 糖霜

操作

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]
2 cups powdered sugar
2 杯子 粉末状 糖

杯糖粉

½ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
½ cup Carnation Milk
½ 杯子 康乃馨 牛奶

半杯雀巢牛奶

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[mɪks] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [hiːt] ['sləʊli] [tuː; tə] [dɪˈzɒlv] ['ʃʊgə(r)] .
Mix ingredients and heat slowly to dissolve sugar .
混合 原料 和 热 缓慢地 到 溶解 糖 .

将所有材料混合，小火加热至糖完全溶解。

[bɔɪl] [ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] .
Boil 2 minutes .
熬 2 分钟 .

煮沸2分钟。

[wen] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][pv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [drɒpt] ['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][dʒʌst][həʊld]

When	a	little	of	the	mixture	is	dropped	into	cold	water	,	it	should	just	hold
什么时候	一个	小的	的	这	混合物	是	掉落	进入	寒冷的	水	,	它	应该	只是	抓住

[tə'geðə(r)] .

together	.
一起	.

将少量混合物滴入冷水中，它应该能保持形状。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] [spred] . -

Remove	from	fire	,	beat	until	creamy	and	spread	.	27
消除	从	火	,	打	直到	奶油状	和	传播	.	-

离火，搅打至浓稠，然后涂抹开。27

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk] [fɔː(r); fə(r)] ['kriːmi] ['kændɪz]

CARNATION	MILK	FOR	CREAMY	CANDIES
康乃馨	牛奶	为了	奶油状	糖果

康乃馨牛奶，用于制作奶油糖果

['kændɪz]

Candies
糖果

糖果

[ðə; ði]['kændi]['meɪkə(r)] [huː] [ə'spaiə][tuː; tə] [meɪk] [smuːð] ,

The	candy	maker	who	aspires	to	make	smooth	,
这	糖果	制造商	WHO	渴望	到	制作	光滑的	,

渴望制作出顺滑糖果的糖果制造商

['kriːmi] ['kændi] [meɪ] [biː; bi] ['ɪntrəstɪd] [ɪn] ['traɪɪŋ] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sə'dʒestʃənz] :

creamy	candy	may	be	interested	in	trying	the	following	suggestions	:
奶油状	糖果	可能	是	感兴趣的	在	尝试	这	下列的	建议	:

喜欢奶油糖果的人或许会对以下建议感兴趣：

[juːz] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][səʊ] [rɪtʃ] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

Use	Carnation	Milk	because	it	is	so	rich	and	creamy	.
使用	康乃馨	牛奶	因为	它	是	所以	富有的	和	奶油状	.

使用雀巢炼乳，因为它口感浓郁顺滑。

[kɑː'neɪʃn] [meɪks] [ɪ'speʃəli] [dɪ'lɪʃəs] ['kændi][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][pv; əv][ɪts][həʊmədʒənaɪ'zeɪʃ(ə)n] .

Carnation	makes	especially	delicious	candy	because	of	its	homogenization	.
康乃馨	制作	尤其	可口的	糖果	因为	的	它是	均质化	.

雀巢糖果因其均质化处理而格外美味。

[ɪn] [ðɪs] ['prəʊses][ðə; ði]['bʌtə(r)][fæt]['pɑːtɪk(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] ['faɪnli] [dɪ'vaɪdɪd][ænd; ənd] ['iːvnli]

In	this	process	the	butter	fat	particles	are	finely	divided	and	evenly
在	这	过程	这	黄油	胖的	颗粒	是	精细地	分割	和	均匀地

[dɪ'strɪbjuːtɪd; 'dɪstrɪbjuːtɪd] .

distributed	.
分布式	.

在此过程中，黄油脂肪颗粒被细化并均匀分布。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['riːz(ə)n] [kɑː'neɪʃn] [blendz] ['θʌrəli] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd]

For	this	reason	Carnation	blends	thoroughly	with	the	other	ingredients	and
为了	这	原因	康乃馨	混合物	彻底	和	这	其他	原料	和

[meɪks] [æn; ən][ʌn'juːʒuəli; ʌn'juːʒəli] [smuːð] [ænd; ənd] ['kriːmi] ['kændi] .

makes	an	unusually	smooth	and	creamy	candy	.
制作	一个	异常地	光滑的	和	奶油状	糖果	.

因此，康乃馨能与其他成分充分混合，制成异常顺滑细腻的糖果。

[juːz] [kɔːn] ['sɪrəp] [ɔː(r)] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)][æz; əz] [ðiːz] [help][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]['kændi][frɒm; frəm]

Use	corn	syrup	or	cream	of	tartar	as	these	help	to	keep	the	candy	from
使用	玉米	糖浆	或者	奶油	的	鞑靼	作为	这些	帮助	到	保持	这	糖果	从

[bɪ'kʌmɪŋ] ['greɪni] .

becoming	grainy	.
成为	颗粒状的	.

使用玉米糖浆或塔塔粉，因为它们有助于防止糖果变得粗糙。

[waɪl] [ðə; ði]['kændi][ɪz] ['kʊkɪŋ] [stɜː(r)][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['skɔːtʃɪŋ] .

While	the	candy	is	cooking	stir	just	enough	to	prevent	scorching	.
尽管	这	糖果	是	烹饪	搅拌	只是	足够的	到	防止	灼热	.

熬制糖果时，只需轻轻搅拌，防止烧焦即可。

[tuː] [mʌtʃ] ['stɜːrɪŋ] [ɪz]['laɪəb(ə)l][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['kændi] ['greɪni] .

Too	much	stirring	is	liable	to	make	the	candy	grainy	.
也	很多	搅拌	是	容易	到	制作	这	糖果	颗粒状的	.

搅拌过度容易使糖果变得粗糙。

['ɑːftə(r)][ðə; ði]['kændi][ɪz] [kʊkt] [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlməʊst][kəʊld] .

After	the	candy	is	cooked	let	it	stand	until	it	is	almost	cold	.
后	这	糖果	是	煮熟	让	它	站立	直到	它	是	几乎	寒冷的	.

糖果煮好后，让它静置至几乎冷却。

[ðen] [biːt] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

Then	beat	vigorously	until	it	is	thick	and	creamy	.
然后	打	大力	直到	它	是	厚的	和	奶油状	.

然后快速搅拌至浓稠顺滑。

[kɑː'neɪʃn] [fʌdʒ]

CARNATION	FUDGE
康乃馨	做傻事

康乃馨软糖

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː][es 'kjuː] . ['tʃɒklət]

2	sq	.	chocolate
2	平方	.	巧克力

块巧克力

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

3	cups	sugar
3	杯子	糖

3杯糖

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	tbsp	.
2	汤匙	.

汤匙

[kɔːn] ['sɪrəp] ([lait])

corn	syrup	(	light	)
玉米	糖浆	(	光	)

玉米糖浆（淡味）

½ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
½ cup Carnation Milk
½ 杯子 康乃馨 牛奶

半杯雀巢牛奶

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[tʃɒpt] [nʌts] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
Chopped nuts , if desired .
切碎 坚果 , 如果 想要的 .

可根据个人喜好添加碎坚果。

[melt] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [ʃeɪvd] ['tʃɒklət] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] ; [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)] , [kɔːn] ['sɪrəp] ,
Melt butter and shaved chocolate in a sauce pan ; add sugar , corn syrup ,
熔化 黄油 和 剃光 巧克力 在 一个 酱 平底锅 ; 添加 糖 , 玉米 糖浆 ,

在平底锅中融化黄油和巧克力碎；加入糖、玉米糖浆，

[ænd; ənd] [kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .
and Carnation diluted with the water .
和 康乃馨 稀 和 这 水 .

以及用水稀释的康乃馨香粉。

[kʊk] [ʌnˈtɪl]['mɪkstʃə(r)] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] ['riːtʃɪz] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv]
Cook until mixture forms a soft ball in cold water or reaches a temperature of
厨师 直到 混合物 表格 一个 柔软的 球 在 寒冷的 水 或者 到达 一个 温度 的
235°F ,
235°F ,
235°F ,

煮至混合物在冷水中能形成软球或温度达到235°F（约113°C）。

['stɜːrɪŋ] [əˈkeɪʒnəli] [tuː; tə] [prɪˈvent] ['stɪkɪŋ] .
stirring occasionally to prevent sticking .
搅拌 偶尔 到 防止 粘性 .

偶尔搅拌以防粘锅。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][let][stænd][ʌnˈtɪl] [kuːl] .
Remove from fire and let stand until cool .
消除 从 火 和 让 站立 直到 凉爽的 .

从火上移开，静置冷却。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] ['kriːmi] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd][məʊld]
When cool add vanilla and beat until creamy ; add chopped nuts and mold
什么时候凉爽的 添加 香草 和 打 直到 奶油状 ; 添加 切碎 坚果 和 模具
[ɒn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [pleɪt] .
on a buttered plate .
在 一个 涂黄油的 盘子 .

冷却后加入香草精，搅拌至顺滑；加入切碎的坚果，塑形后放在涂了黄油的盘子上。

[fʌdʒ] [bɔːlz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['fɔːmɪŋ] [ðə; ði] ['kændi] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd] ['rəʊlɪŋ] [ɪn] [tʃɒpt]

FUDGE	**BALLS**	**may**	**be**	**made**	**by**	**forming**	**the**	**candy**	**into**	**balls**	**and**	**rolling**	**in**	**chopped**
做傻事	球	可能	是	制成	经过	成型	这	糖果	进入	球	和	滚动	在	切碎

[nʌts] ,

nuts	**,**
坚果	,

将糖果揉成球状，然后在碎坚果中滚一滚，即可制成软糖球。

['kəʊkəˌnʌt] , ['greɪtɪd] ['tʃɒklət] , [ɔː(r)] ['dɪpɪŋ] [ɪn] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .

cocoanut	**,**	**grated**	**chocolate**	**,**	**or**	**dipping**	**in**	**melted**	**chocolate**	**.**
椰子	,	磨碎的	巧克力	,	或者	浸渍	在	融化	巧克力	.

椰丝、巧克力碎，或者蘸融化的巧克力。

[ˌmɑːʃˈmæləʊ] [fʌdʒ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kʌt] [mˈɑːʃmɛlˌəʊz] [ɪn'sted]

MARSHMALLOW	**FUDGE**	**may**	**be**	**made**	**by**	**adding**	**1**	**cup**	**of**	**cut**	**marshmallows**	**instead**
棉花糖	做傻事	可能	是	制成	经过	添加	1	杯子	的	切	棉花糖	反而

[ɒv; əv] [ðə; ði] [nʌts] .

of	**the**	**nuts**	**.**
的	这	坚果	.

可以用 1 杯切碎的棉花糖代替坚果来制作棉花糖软糖。

['piːnʌt] ['bʌtə(r)] [fʌdʒ]

PEANUT	**BUTTER**	**FUDGE**
花生	黄油	做傻事

花生酱软糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

2	**cups**	**sugar**
2	杯子	糖

2杯糖

[ˌtuːˈtuː] [tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

[kɔːn] ['sɪrəp]

corn	**syrup**
玉米	糖浆

玉米糖浆

⅓ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

⅓	**cup**	**Carnation**	**Milk**
⅓	杯子	康乃馨	牛奶

⅓ 杯雀巢牛奶

⅓ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

⅓	**cup**	**water**
⅓	杯子	水

三分之一杯水

[ˌtuːˈtuː] [tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['piːnʌt] ['bʌtə(r)]

peanut	**butter**
花生	黄油

花生酱

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

½ [kʌp] [tʃɒpt] ['piːnʌts] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
½ cup chopped peanuts , if desired .
½ 杯子 切碎 花生 , 如果 想要的 .

如果需要，可加入半杯切碎的花生。

[kʊk] ['ʃʊgə(r)] , [kɔːn] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .
Cook sugar , corn syrup , and Carnation diluted with the water .
厨师 糖 , 玉米 糖浆 , 和 康乃馨 稀 和 这 水 .

将糖、玉米糖浆和雀巢香精用水稀释后煮沸。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] [ðə; ði] [sɒft] [bɔːl] [steɪdʒ] , [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['piːnʌt]
When it reaches the soft ball stage , remove from fire and add peanut
什么时候 它 到达 这 柔软的 球 阶段 , 消除 从 火 和 添加 花生
['bʌtə(r)] .
butter .
黄油 .

当面团达到软球阶段时，离火，加入花生酱。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌnˈtɪl] ['kriːmi] .
When cool add vanilla and beat until creamy .
什么时候凉爽的 添加 香草 和 打 直到 奶油状 .

冷却后加入香草精，搅拌至顺滑。

[məʊld][ɒn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [pleɪt] .
Mold on a buttered plate .
模具 在 一个 涂黄油的 盘子 .

在涂了黄油的盘子上放一个模具。

[kriːm] ['kærəmelz]
CREAM CARAMELS
奶油 焦糖

奶油焦糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
2 cups sugar
2 杯子 糖

2杯糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kɔːn] ['sɪrəp]
2 cups corn syrup
2 杯子 玉米 糖浆

2杯玉米糖浆

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
2 **cups** **Carnation** **Milk**
2 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

[kʊk] ['ʃʊgə(r)] , ['sɪrəp] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ðiː]['mɪkstʃə(r)] ['riːtʃɪz] [ə; eɪ][klɪə(r)] , [θɪk]
Cook **sugar** **,** **syrup** **,** **salt** **,** **and** **butter** **until** **the** **mixture** **reaches** **a** **clear** **,** **thick**
厨师 糖 , 糖浆 , 盐 , 和 黄油 直到 这 混合物 到达 一个 清除 , 厚的
[kənˈsɪstənsi] .
consistency **.**
一致性 .

将糖、糖浆、盐和黄油一起煮，直到混合物变得清澈浓稠。

[stɜː(r)][ɪn]['grædʒuəli][ðə; ðiː] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk] .
Stir **in** **gradually** **the** **Carnation** **Milk** **.**
搅拌 在 逐步地 这 康乃馨 牛奶 .

慢慢倒入雀巢奶粉，搅拌均匀。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [fɔːmz] [ə; eɪ][fɜːm][bɔːl][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] (240°F) , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [tuː; tə]
Cook **until** **it** **forms** **a** **firm** **ball** **in** **cold** **water** **(** **240°F** **)** **,** **stirring** **constantly** **to**
厨师 直到 它 表格 一个 公司 球 在 寒冷的 水 (240°F) , 搅拌 不断地 到
[prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .
prevent **sticking** **.**
防止 粘性 .

在冷水（240°F）中煮至形成一个结实的球状，不断搅拌以防止粘连。

[ˌeɪ diː 'diː] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː] ['bʌtəd] [pænz] .
Add **vanilla** **and** **pour** **into** **buttered** **pans** **.**
添加 香草 和 倒 进入 涂黄油的 平底锅 .

加入香草精，倒入抹了黄油的平底锅中。

[wen] [kəʊld] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][pæn][ænd; ənd] [leɪ] [ɒn][æn; ən] [ɔɪld] [bred] [bɔːd] .
When **cold** **remove** **from** **pan** **and** **lay** **on** **an** **oiled** **bread** **board** **.**
什么时候 寒冷的 消除 从 平底锅 和 躺 在 一个 涂油 面包 木板 .

冷却后从锅中取出，放在涂了油的案板上。

[wɪð] [ə; eɪ] [lɒŋ] [ʃɑːp] [naɪf] [ænd; ənd]['juːzɪŋ][ə; eɪ] [sɔː] - [laɪk] ['məʊʃn] [kʌt]['ɪntuː] [ɪntʃ] [kjuːbz] .
With **a** **long** **sharp** **knife** **and** **using** **a** **saw** **-** **like** **motion** **cut** **into** **inch** **cubes** **.**
和 一个 长的 锋利的 刀 和 使用 一个 锯 - 喜欢 运动 切 进入 英寸 立方体 .

用一把长而锋利的刀，以锯切的方式切成一英寸的立方体。

[ræp] [iːtʃ] [piːs] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] . -
Wrap **each** **piece** **in** **waxed** **paper** **.** **28**
裹 每个 片 在 打蜡 纸 . -

将每块都用蜡纸包好。28

[pəˈnəjtʃi]
PENOCHE
佩诺切

佩诺切

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)]
2 **cups** **brown** **sugar**
2 杯子 棕色的 糖

杯红糖

[wʌn] [kʌp] [waɪt] [ˈʃʊgə(r)]
1 **cup** **white** **sugar**
1 杯子 白色的 糖

杯白糖

½ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
½ **cup** **Carnation** **Milk**
½ 杯子 康乃馨 牛奶

半杯雀巢牛奶

½ [kʌp] [ˈwɔːtə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

[ˌtuːˈtuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

[kɔːn] [ˈsɪrəp] ([lait])
corn **syrup** **(** **light** **)**
玉米 糖浆 (光)

玉米糖浆（淡味）

[ˌtuːˈtuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

2 汤匙

[ˈbʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[wʌn] [tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[vəˈnɪlə]
vanilla
香草

香草

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ **cup** **chopped** **nuts**
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[mɪks] [ˈʃʊgə(r)] , [kɔːn] [ˈsɪrəp] , [ænd; ənd] [kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd] [wɪð] [ðə; ði] [ˈwɔːtə(r)] .
Mix **sugar** **,** **corn** **syrup** **,** **and** **Carnation** **diluted** **with** **the** **water** **.**
混合 糖 , 玉米 糖浆 , 和 康乃馨 稀 和 这 水 .

将糖、玉米糖浆和雀巢香精用水稀释后混合。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːmz] [ə; eɪ] [sɒft] [bɔːl] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] ['riːtʃɪz] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv]

Cook	**until**	**it**	**forms**	**a**	**soft**	**ball**	**in**	**cold**	**water**	**or**	**reaches**	**a**	**temperature**	**of**
厨师	直到	它	表格	一个	柔软的	球	在	寒冷的	水	或者	到达	一个	温度	的

235°F ,

235°F	**,**
235°F	,

煮至放入冷水中能形成软球状或温度达到235°F（约113°C）。

['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .

stirring	**occasionally**	**to**	**prevent**	**sticking**	**.**
搅拌	偶尔	到	防止	粘性	.

偶尔搅拌以防粘锅。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [let] [stænd] [ʌn'tɪl] [kuːl] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**add**	**butter**	**,**	**and**	**let**	**stand**	**until**	**cool**	**.**
消除	从	火	,	添加	黄油	,	和	让	站立	直到	凉爽的	.

从火上移开，加入黄油，静置冷却。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd] [məʊld]

When	**cool**	**add**	**vanilla**	**and**	**beat**	**until**	**creamy**	**;**	**add**	**chopped**	**nuts**	**and**	**mold**
什么时候	凉爽的	添加	香草	和	打	直到	奶油状	;	添加	切碎	坚果	和	模具

[ɒn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [pleɪt] .

on	**a**	**buttered**	**plate**	**.**
在	一个	涂黄油的	盘子	.

冷却后加入香草精，搅拌至顺滑；加入切碎的坚果，塑形后放在涂了黄油的盘子上。

['ɒprə] ['kærəmelz]

OPERA	**CARAMELS**
歌剧	焦糖

歌剧焦糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

2	**cups**	**sugar**
2	杯子	糖

2杯糖

⅓ [kʌp] ['wɔːtə(r)]

⅓	**cup**	**water**
⅓	杯子	水

三分之一杯水

⅓ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

⅓	**cup**	**Carnation**	**Milk**
⅓	杯子	康乃馨	牛奶

⅓ 杯雀巢牛奶

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

[kɔːn] ['sɪrəp] ([lait])

corn	**syrup**	**(**	**light**	**)**
玉米	糖浆	(	光	)

玉米糖浆（淡味）

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

2 汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[juːz] [seɪm] ['meθəd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [pə'nəjtʃi] .
Use **same** **method** **as** **for** **Penoche** **.**
使用 相同的 方法 作为 为了 佩诺切 .

使用与佩诺什相同的方法。

½ [kʌp] ['kændid] ['tʃeriz] ([kʌt][ɪn] ['piːsɪz]) , ½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] , ½ [kʌp] [tʃɒpt] [deɪts] ,
½ **cup** **candied** **cherries** **(** **cut** **in** **pieces** **)** **,** **½** **cup** **chopped** **nuts** **,** **½** **cup** **chopped** **dates** **,**
½ 杯子 脯 樱桃 (切 在 件) , ½ 杯子 切碎 坚果 , ½ 杯子 切碎 日期 ,

半杯蜜饯樱桃（切块），半杯碎坚果，半杯切碎的枣，

[ɔː(r)] ½ [kʌp] [tʃɒpt] [fɪgz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ðə; ði]['kændi][ɪz]['məʊldɪd] .
or **½** **cup** **chopped** **figs** **may** **be** **added** **just** **before** **the** **candy** **is** **molded** **.**
或者 ½ 杯子 切碎 无花果 可能 是 额外 只是 前 这 糖果 是 模制 .

或者，可以在糖果成型前加入 ½ 杯切碎的无花果。

['ɑːftə(r)][ðə; ði]['kændi][ɪz][kʌt]['ɪntuː] [sk'weəz] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [dip] [ɪn] ['meltɪd] ['tʃɒklət] .
After **the** **candy** **is** **cut** **into** **squares** **it** **may** **be** **dipped** **in** **melted** **chocolate** **.**
后 这 糖果 是 切 进入 正方形 它 可能 是 浸入 在 融化 巧克力 .

将糖果切成方块后，可以蘸上融化的巧克力。

[pɹ'eɪlaɪnz]
PRALINES
果仁糖

果仁糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]
2 **cups** **powdered** **sugar**
2 杯子 粉末状 糖

杯糖粉

[wʌn] [kʌp] ['meɪp(ə)l] ['sɪrəp]
1 **cup** **maple** **syrup**
1 杯子 枫 糖浆

杯枫糖浆

½ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
½ **cup** **Carnation** **Milk**
½ 杯子 康乃馨 牛奶

半杯雀巢牛奶

[wʌn] [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
1 **cup** **chopped** **nuts**
1 杯子 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[bɔɪl] ['ʃʊgə(r)] , ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [kɑ:'neɪʃn] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [fɔ:mz] [ə; eɪ] [spft] [bɔ:l] [ɪn] [kəʊld]

Boil	**sugar**	**,**	**syrup**	**,**	**and**	**Carnation**	**until**	**the**	**mixture**	**forms**	**a**	**soft**	**ball**	**in**	**cold**
熬	糖	,	糖浆	,	和	康乃馨	直到	这	混合物	表格	一个	柔软的	球	在	寒冷的

['wɔ:tə(r)] .

water	**.**
水	.

将糖、糖浆和雀巢香精煮沸，直到混合物在冷水中能形成一个软球。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [wen] [ku:l] [bi:t] [ʌn'tɪl] ['kri:mi] ,

Remove	**from**	**fire**	**,**	**when**	**cool**	**beat**	**until**	**creamy**	**,**
消除	从	火	,	什么时候	凉爽的	打	直到	奶油状	,

离火后，冷却后搅打至浓稠状。

[ˌeɪ di: 'di:] [nʌts] [ænd; ənd] [drɒp] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [tɪp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [spu:n] [ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ɒn] [ə; eɪ]

add	**nuts**	**and**	**drop**	**from**	**the**	**tip**	**of**	**a**	**spoon**	**in**	**small**	**pieces**	**on**	**a**
添加	坚果	和	降低	从	这	提示	的	一个	勺子	在	小的	件	在	一个

['bʌtəd] [pleɪt] .

buttered	**plate**	**.**
涂黄油的	盘子	.

加入坚果，用勺子尖将坚果切成小块，放在涂了黄油的盘子上。

[ɔ:(r)] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [meɪ] [bi:; bi] ['məʊldɪd] [ɒn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [pleɪt] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntu:] [sk'weəz] .

Or	**the**	**mixture**	**may**	**be**	**molded**	**on**	**a**	**buttered**	**plate**	**and**	**cut**	**into**	**squares**	**.**
或者	这	混合物	可能	是	模制	在	一个	涂黄油的	盘子	和	切	进入	正方形	.

或者，可以将混合物塑形在涂了黄油的盘子上，然后切成方块。

['kəʊkəˌnʌt] [kri:m] ['kændi]

COCOANUT	**CREAM**	**CANDY**
椰子	奶油	糖果

椰子奶油糖果

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['ʃʊgə(r)]

2	**cups**	**sugar**
2	杯子	糖

2杯糖

¼ [ti: es pi:] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[kri:m] [ɒv; əv] ['tɑ:tə(r)]

cream	**of**	**tartar**
奶油	的	鞑靼

塔塔粉

[wʌn] [ti: bi: es pi:] .

1	**tbsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

⅓ [kʌp] [ɒv; əv] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk]

⅓	**cup**	**of**	**Carnation**	**Milk**
⅓	杯子	的	康乃馨	牛奶

三分之一杯雀巢牛奶

⅓ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
⅓ cup water
⅓ 杯子 水

三分之一杯水

½ [tiː es piː] .
½ tsp .
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[və'nɪlə]
vanilla
香草

香草

[wʌn] [kʌp] ['ʃredɪd] ['kəʊkəˌnʌt]
1 cup shredded cocoanut
1 杯子 碎 椰子

杯椰丝

[mɪks] ['ʃʊgə(r)] , [kriːm] [ɒv; əv] ['tɑːtə(r)] , [ænd; ənd] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ; [kʊk] [tuː; tə]
Mix sugar , cream of tartar , and Carnation diluted with the water ; cook to
混合 糖 , 奶油 的 鞑靼 , 和 康乃馨 稀 和 这 水 ; 厨师 到
[ðə; ði] [sɒft] [bɔːl] [steɪdʒ] .
the soft ball stage .
这 柔软的 球 阶段 .

将糖、塔塔粉和雀巢糖浆用水稀释后混合；煮至软球阶段。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtə(r)] .
Remove from fire and add butter .
消除 从 火 和 添加 黄油 .

从火上移开，加入黄油。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
When cool add vanilla and beat until creamy .
什么时候凉爽的 添加 香草 和 打 直到 奶油状 .

冷却后加入香草精，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kəʊkəˌnʌt] [ænd; ənd] [drɒp] [frɒm; frəm] [spuːn] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ɒn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [pleɪt] ,
Add cocoanut and drop from spoon into small balls on a buttered plate ,
添加 椰子 和 降低 从 勺子 进入 小的 球 在 一个 涂黄油的 盘子 ,

加入椰丝，用勺子舀成小球，放在涂了黄油的盘子上。

[ɔː(r)] [məʊld] [ɒn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [pleɪt] [ænd; ənd] [mɑːk] ['ɪntuː] [sk'weəz] . -
or mold on a buttered plate and mark into squares . 29
或者 模具 在 一个 涂黄油的 盘子 和 标记 进入 正方形 . -

或者在涂了黄油的盘子上塑形，然后切成方块。29

[ˌmɪsə'leɪniəs]
Miscellaneous
各种各样的

各种各样的

[ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ˌmɪsə'leɪniəs] ['resəpɪz] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] ['sevrəl] ['eksələnt] ['lʌntʃən] [ɔː(r)]
Among the following miscellaneous recipes you will find several excellent luncheon or
之中 这 下列的 各种各样的 食谱 你 将要 寻找 一些 出色的 午餐 或者
['sʌpə(r)] ['dɪʃɪz] .
supper dishes .
晚餐 菜肴 .

以下这些杂项食谱中，你会发现几道非常棒的午餐或晚餐菜肴。

[ðə; ði] [dɪ'lɪʃəs] ['grɪdl] [keɪks] [ænd; ənd] ['wɔfəlz] [wɪl] [bi:; bi] [ə; eɪ] [tri:t] [fɔ:(r); fə(r)] ['eni] [mi:l] .

The	**delicious**	**griddle**	**cakes**	**and**	**waffles**	**will**	**be**	**a**	**treat**	**for**	**any**	**meal**	**.**
这	可口的	烤盘	蛋糕	和	华夫饼	将要	是	一个	对待	为了	任何	一顿饭	.

美味的煎饼和华夫饼将是任何一餐的绝佳选择。

[welʃ] ['reəbɪt]

WELSH	**RAREBIT**
威尔士语	稀有比特

威尔士干酪吐司

[ˌtu:'tu:] [ti: bi: es pi:] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['bʌtə(r)]

butter

黄油

黄油

[ˌtu:'tu:] [ti: bi: es pi:] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

['flaʊə(r)]

flour

面粉

面粉

½ [ti: es pi:] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔ:lt]

salt

盐

盐

¼ [ti: es pi:] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

['mʌstəd]

mustard

芥末

芥末

[fju:] [greɪnz] [keɪ'en]

Few	**grains**	**cayenne**
很少	谷物	辣椒

少许辣椒粉

½ [kʌp] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk]

½	**cup**	**Carnation**	**Milk**
½	杯子	康乃馨	牛奶

半杯雀巢牛奶

½ [kʌp] ['wɔ:tə(r)]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[ə'merɪkən] [tʃiːz]
American **cheese**
美国人 奶酪

美国奶酪

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['siːzniŋz] , [ænd; ənd] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd]
Make **a** **white** **sauce** **of** **the** **butter** **,** **flour** **,** **seasonings** **,** **and** **Carnation** **diluted**
制作 一个 白色的 酱 的 这 黄油 , 面粉 , 调味料 , 和 康乃馨 稀
[wɪð] ['wɔːtə(r)] .
with **water** **.**
和 水 .

将黄油、面粉、调味料和雀巢香精用水稀释，制成白酱。

[ˌeɪ diː 'diː] ['faɪnli] [kʌt][ɔː(r)]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['meltɪd] .
Add **finely** **cut** **or** **grated** **cheese** **and** **stir** **until** **melted** **.**
添加 精细地 切 或者 磨碎的 奶酪 和 搅拌 直到 融化 .

加入切碎或磨碎的奶酪，搅拌至融化。

[pɔː(r)][hɒt] [sɔːs] [ɒn]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Pour **hot** **sauce** **on** **beaten** **egg** **and** **mix** **well** **.**
倒 热的 酱 在 被打败 蛋 和 混合 出色地 .

将辣酱倒在打散的鸡蛋上，搅拌均匀。

[sɜːv] [hɒt][ɒn] [təʊst] .
Serve **hot** **on** **toast** **.**
服务 热的 在 吐司 .

趁热涂抹在吐司上食用。

[sɜːrvz] [fɔːr] .
Serves **4** **.**
服务 4 .

可供 4 人食用。

[kɑː'neɪʃn] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ]
CARNATION **SANDWICH** **FILLING**
康乃馨 三明治 填充

康乃馨三明治馅料

[wʌn][kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
1 **cup** **Carnation** **Milk**
1 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

½ [paʊnd] [ə'merɪkən] [tʃiːz] ([best][tuː; tə][juːz][ə; eɪ] ['pækɪdʒ] [tʃiːz] [ræpt] [ɪn][tɪn] [fɔɪl] .)
½ **pound** **American** **Cheese** **(** **Best** **to** **use** **a** **package** **cheese** **wrapped** **in** **tin** **foil** **.** **)**
½ 磅 美国人 奶酪 (最好的 到 使用 一个 包裹 奶酪 包装 在 锡 挫败 .)

半磅美式奶酪（最好使用锡纸包装的奶酪。）

½ [kæn; kən][ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] ([smɔːl] [saɪz])
½ **can** **pimiento** **(** **small** **size** **)**
½ 能 辣椒 (小的 尺寸)

半罐小甜椒

[sɔ:lt][ænd; ənd][pə'pri:kə; 'pæprɪkə]

Salt	and	paprika
盐	和	辣椒

盐和辣椒粉

[kʌt] [tʃi:z] [ɪn] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [mɪlk] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

Cut	cheese	in	small	pieces	and	add	to	milk	in	a	double	boiler	.
切	奶酪	在	小的	件	和	添加	到	牛奶	在	一个	双倍的	锅炉	.

把奶酪切成小块，放入双层蒸锅中与牛奶一起加热。

[hi:t] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [tʃi:z] [ɪz] ['meltɪd] [ænd; ənd][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] ['kri:mi] .

Heat	until	the	cheese	is	melted	and	the	mixture	is	creamy	.
热	直到	这	奶酪	是	融化	和	这	混合物	是	奶油状	.

加热至奶酪融化，混合物呈奶油状。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] [ɪ'mi:diətli] , [ˌeɪ di: 'di:] [tʃɒpt] [pɪm'iəntəʊz] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd]

Remove	from	the	fire	immediately	,	add	chopped	pimientos	,	salt	,	and
消除	从	这	火	立即地	,	添加	切碎	辣椒	,	盐	,	和

[pə'pri:kə; 'pæprɪkə] .

paprika	.
辣椒	.

立即从火上移开，加入切碎的甜椒、盐和辣椒粉。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] ['teɪsti] ['sænwɪtʃ] [spred] ;

This	makes	a	very	tasty	sandwich	spread	;
这	制作	一个	非常	可口	三明治	传播	;

这款抹酱做三明治非常美味；

[ˌaɪ 'ti:][ɪz]['ɔ:lsəʊ] [dɪ'lɪʃəs] [sɜ:vd] [ɒn] [təʊst] [ɔ:(r)] ['krækəz] [ɔ:(r)] [ju:st] [ɪn]['sælədz] .

it	is	also	delicious	served	on	toast	or	crackers	or	used	in	salads	.
它	是	还	可口的	服务	在	吐司	或者	饼干	或者	用过的	在	沙拉	.

它涂在吐司或饼干上也很好吃，或者用于沙拉中也很美味。

[ki:p] [ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] ; [ɪf] [tu:] [θɪk] [wen] ['wɒntɪd] , [ˌeɪ di: 'di:][mɔ:(r)] [mɪlk] [ænd; ənd][stɜ:(r)] [wel] .

Keep	in	a	cool	place	;	if	too	thick	when	wanted	,	add	more	milk	and	stir	well	.
保持	在	一个	凉爽的	地方	;	如果	也	厚的	什么时候	通缉	,	添加	更多的	牛奶	和	搅拌	出色地	.

请置于阴凉处保存；如果觉得太稠，可加入更多牛奶并搅拌均匀。

[meɪks] [ə'baʊt][wʌn][paɪnt] .

Makes	about	1	pint	.
制作	关于	1	品脱	.

大约可制成1品脱。

[beɪkt] [egz] [ə; eɪ] [lɑ:] [kɑ:'neɪʃn]

BAKED	EGGS	A	LA	CARNATION
烘焙	鸡蛋	一个	洛杉矶	康乃馨

康乃馨烤鸡蛋

1½ [ti: bi: es pi:] .

1½	tbsp	.
1½	汤匙	.

1.5 汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

1½ [ti: bi: es pi:] .

1½	tbsp	.
1½	汤匙	.

1.5 汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

½ [tiː es piː] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

½ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
½ **cup** **Carnation** **Milk**
½ 杯子 康乃馨 牛奶

半杯雀巢牛奶

½ [kʌp]['wɔːtə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

[fɔːr][tuː; tə][sɪks] [egz]
4 **to** **6** **eggs**
4 到 6 鸡蛋

4到6个鸡蛋

['bʌtəd] [bred] [krʌmz]
Buttered **bread** **crumbs**
涂黄油的 面包 面包屑

黄油面包屑

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ɒv; əv][ðə; ði]['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['siːzniŋz] , [ænd; ənd] [kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd]
Make **a** **white** **sauce** **of** **the** **butter** **,** **flour** **,** **seasonings** **,** **and** **Carnation** **diluted**
制作 一个 白色的 酱 的 这 黄油 , 面粉 , 调味料 , 和 康乃馨 稀
[wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .
with **the** **water** **.**
和 这 水 .

将黄油、面粉、调味料和雀巢香精用水稀释，制成白酱。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Pour **into** **a** **shallow** **baking** **dish** **.**
倒 进入 一个 浅的 烘烤 盘子 .

倒入浅烤盘中。

['kʌvə(r)][ðə; ði] [sɔːs] [wɪð] [ðə; ði] [egz] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] [jəʊk] .
Cover **the** **sauce** **with** **the** **eggs** **,** **being** **careful** **not** **to** **break** **the** **yolks** **.**
覆盖 这 酱 和 这 鸡蛋 , 存在 小心 不是 到 休息 这 蛋黄 .

将蛋液盖在酱汁上，注意不要弄破蛋黄。

['sprɪŋk(ə)l] ['bʌtəd] [bred] [krʌmz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərətli] [sləʊ] (
Sprinkle **buttered** **bread** **crumbs** **over** **the** **top** **and** **bake** **in** **a** **moderately** **slow** **(**
撒 涂黄油的 面包 面包屑 超过 这 顶部 和 烤 在 一个 中等程度 慢的 (
325°F) ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [egz] [ɑː(r); ə(r)][fɜːm] .
325°F **)** **oven** **until** **eggs** **are** **firm** **.**
325°F) 烤箱 直到 鸡蛋 是 公司 .

在表面撒上涂了黄油的面包屑，然后在温度适中（325°F）的烤箱中烘烤，直到鸡蛋凝固。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] . -
Garnish **with** **parsley** **.** **30**
装饰 和 香菜 . -

用欧芹装饰。30

[kɑː'neɪʃn] [meɪks] ['betə(r)] [bred]
CARNATION **MAKES** **BETTER** **BREAD**
康乃馨 制作 更好的 面包

康乃馨让面包更美味

[jiːst] [bred]
YEAST **BREAD**
酵母 面包

酵母面包

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['ʃɔːtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

2½ [tiː es piː] .
2½ **tsp** **.**
2½ 茶匙 .

2½茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

[wʌn] [keɪk] [kəm'prest] [jiːst] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] ¼ [kʌp] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)]
1 **cake** **compressed** **yeast** **dissolved** **in** **¼** **cup** **lukewarm** **water**
1 蛋糕 压缩 酵母 溶解 在 ¼ 杯子 温 水

1块压缩酵母溶于1/4杯温水中

⅓ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
⅓ cup Carnation Milk
⅓ 杯子 康乃馨 牛奶

⅓ 杯雀巢牛奶

⅔ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
⅔ cup water
⅔ 杯子 水

⅔ 杯水

7½ [kʌps] [bred] ['flaʊə(r)] , [ə'prɒksɪmətli]
7½ cups bread flour , approximately
7½ 杯子 面包 面粉 , 大约

大约7.5杯面包粉

[pʊt] [fæt] , ['ʃʊgə(r)] ,
Put fat , sugar ,
放 胖的 , 糖 ,

加入脂肪、糖，

[ænd; ənd] [sɔːlt] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bəʊl] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd]
and salt in a large bowl and pour over it the boiling water and
和 盐 在 一个 大的 碗 和 倒 超过 它 这 沸腾 水 和

[kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] ⅔ [kʌp] ['wɔːtə(r)] .
Carnation diluted with ⅔ cup water .
康乃馨 稀 和 ⅔ 杯子 水 .

在大碗里放盐，然后倒入沸水和用 ⅔ 杯水稀释的雀巢香精。

[wen] [ˌluːk'wɔːm] (98°F) [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [dɪ'zɒlvd] [jiːst] [ænd; ənd] ['sɛvən] [kʌps] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ;
When lukewarm (98°F) add the dissolved yeast and 7 cups of flour ;
什么时候 温 (98°F) 添加 这 溶解 酵母 和 7 杯子 的 面粉 ;
[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [mɪkst] .
stir until thoroughly mixed .
搅拌 直到 彻底 混合 .

水温达到 98°F 时，加入溶解的酵母和 7 杯面粉；搅拌至完全混合。

[tɜːn] [dəʊ] [ɒn] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] , [niːd] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð]
Turn dough on to a slightly floured board , knead 10 minutes or until smooth
转动 面团 在 到 一个 轻微地 撒了面粉 木板 , 揉 - 分钟 或者 直到 光滑的
[ænd; ənd] [ɪ'læstɪk] ,
and elastic ,
和 松紧带 ,

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉捏10分钟或直至光滑有弹性。

['ædɪŋ] ['flaʊə(r)] [æz; əz] ['niːdɪd] .
adding flour as needed .
添加 面粉 作为 需要 .

根据需要添加面粉。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] , ['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [let] [raɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] (85°F) [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] [ɪn] [bʌlk]
Put into a bowl , cover and let rise in a warm place (85°F) until double in bulk
放 进入 一个 碗 , 覆盖 和 让 上升 在 一个 温暖的 地方 (85°F) 直到 双倍的 在 大部分
.
:
.

放入碗中，盖上盖子，放在温暖的地方（85°F）发酵至体积增大一倍。

[niːd] [dəʊ] [ɪn] [ðə; ði] [bəʊl] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['mɪnɪt] [ænd; ənd] [ə'gen] [let] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] [ɪn] [bʌlk] .
Knead dough in the bowl for one minute and again let rise until double in bulk .
揉 面团 在 这 碗 为了 一 分钟 和 再次 让 上升 直到 双倍的 在 大部分 .

在碗中揉面一分钟，然后再次发酵至体积增大一倍。

[kʌt] [ɪn][hɑːf][ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː] [smuːð] [ləʊvz] ;
Cut **in** **half** **and** **shape** **into** **smooth** **loaves** **;**
切 在 一半 和 形状 进入 光滑的 面包 ；

切成两半，整形成光滑的面包状；

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [griːzd] [pæn][tuː; tə] [ə'gen] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] [ɪn] [bʌlk] .
place **them** **in** **a** **greased** **pan** **to** **again** **rise** **until** **double** **in** **bulk** **.**
地方 他们 在 一个 涂油 平底锅 到 再次 上升 直到 双倍的 在 大部分 .

将它们放入抹了油的烤盘中，再次发酵至体积增大一倍。

['mɔɪsn] [tɒp] [wɪð] [daɪ'luːtɪd] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] (425°F) .
Moisten **top** **with** **diluted** **Carnation** **and** **place** **in** **a** **hot** **oven** **(** **425°F** **)** **.**
濡 顶部 和 稀 康乃馨 和 地方 在 一个 热的 烤箱 (425°F) .

用稀释的康乃馨汁润湿顶部，然后放入高温烤箱（425°F）。

[beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake **about** **35** **minutes** **.**
烤 关于 - 分钟 .

烘烤约35分钟。

[meɪks] [ˌtuː'tuː] [ləʊvz] .
Makes **2** **loaves** **.**
制作 2 面包 .

可做两个面包。

['kləʊvə(r)] [liːf] [rəʊlz]
CLOVER **LEAF** **ROLLS**
三叶草 叶子 卷

三叶草卷

[θriː][tiː biː es piː] .
3 **tbsp** **.**
3 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)] , ['meltɪd]
butter **,** **melted**
黄油 , 融化

融化的黄油

[wʌn] [jiːst] [keɪk] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] ¼ [kʌp] [ˌluːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)]
1 **yeast** **cake** **dissolved** **in** **¼** **cup** **lukewarm** **water**
1 酵母 蛋糕 溶解 在 ¼ 杯子 温 水

1块酵母饼溶于1/4杯温水中

⅔ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
⅔ **cup** **Carnation** **Milk**
⅔ 杯子 康乃馨 牛奶

⅔ 杯雀巢牛奶

7½ [kʌps] [bred] ['flaʊə(r)] , [ə'prɒksɪmətli]
7½ **cups** **bread** **flour** **,** **approximately**
7½ 杯子 面包 面粉 , 大约

大约7.5杯面包粉

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[ˌtuːˈtuː][tiː es piː] .

2	tsp	.
2	茶匙	.

茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

1⅓ [kʌps] [hɒt] ['wɔːtə(r)]

1⅓	cups	hot	water
1⅓	杯子	热的	水

1⅓ 杯热水

[ˌeɪ diː 'diː] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə][hɒt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kɑːˈneɪʃn] .

Add	melted	butter	,	sugar	,	and	salt	to	hot	water	and	Carnation	.
添加	融化	黄油	,	糖	,	和	盐	到	热的	水	和	康乃馨	.

将融化的黄油、糖和盐加入热水和雀巢香菜粉中。

[wen] [ˌluːkˈwɔːm] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [dɪˈzɒlvd] [jiːst] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] ;

When	lukewarm	add	the	dissolved	yeast	and	mix	thoroughly	;
什么时候	温	添加	这	溶解	酵母	和	混合	彻底	;

水温温热时，加入溶解好的酵母并充分搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)][ʌnˈtɪl] [dəʊ] [ɪz] [stɪf] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [niːd] .

add	flour	until	dough	is	stiff	enough	to	knead	.
添加	面粉	直到	面团	是	僵硬的	足够的	到	揉	.

加面粉直到面团足够硬，可以揉捏为止。

[niːd] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dəʊ] [ɪz] [smuːð] [ænd; ənd][ɪˈlæstɪk] .

Knead	for	10	minutes	or	until	dough	is	smooth	and	elastic	.
揉	为了	-	分钟	或者	直到	面团	是	光滑的	和	松紧带	.

揉面10分钟或直至面团光滑有弹性。

[let] [raɪz][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] (85°F) [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] ['aʊəz] — [ʌnˈtɪl][ðə; ði] [dəʊ] [riˈsiːdz]

Let	rise	in	a	warm	(	85°F	)	place	for	about	2	hours	—	until	the	dough	recedes
让	上升	在	一个	温暖的	(	85°F	)	地方	为了	关于	2	小时	—	直到	这	面团	消退

[wen] [ðə; ði][hænd][ɪz] [θrʌst] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

when	the	hand	is	thrust	into	it	.
什么时候	这	手	是	推力	进入	它	.

在温暖（85°F）的地方发酵约 2 小时，直到用手按压面团时面团回缩为止。

[niːd] [dəʊ] [ɪn][ðə; ði] [bəʊl] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['mɪnɪt] [ænd; ənd] [əˈgen] [let][raɪz][fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt] -

Knead	dough	in	the	bowl	for	one	minute	and	again	let	rise	for	about	20
揉	面团	在	这	碗	为了	一	分钟	和	再次	让	上升	为了	关于	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

在碗中揉面一分钟，然后再次醒发约 20 分钟。

[teɪk] [smɔːl] ['bɪts][ɒv; əv] [dəʊ] ,

Take	small	bits	of	dough	,
拿	小的	比特	的	面团	,

取一小块面团，

[ʃeɪp] ['ɪntuː]['taɪni] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pleɪs] [θriː] [bɔːlz] ['ɪntuː] [iːtʃ] [griːzd] ['sekʃ(ə)n][ɒv; əv][ə; eɪ] ['mʌfɪn]

shape	into	tiny	balls	and	place	3	balls	into	each	greased	section	of	a	muffin
形状	进入	微小的	球	和	地方	3	球	进入	每个	涂油	部分	的	一个	松饼

[tɪn] .

tin	.
锡	.

将面团揉成小球，然后将 3 个小球放入抹了油的松饼模具的每个凹槽中。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] [bʌlk] [hæz; həz] ['dʌbld] — [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Let	rise	until	bulk	has	doubled	—	about	45	minutes	.
让	上升	直到	大部分	有	双倍	—	关于	-	分钟	.

发酵至体积增大一倍——大约需要 45 分钟。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hʊt] (425°F) ['ʌv(ə)n] .

Bake	in	a	hot	(	425°F	)	oven	.
烤	在	一个	热的	(	425°F	)	烤箱	.

在高温（425°F）烤箱中烘烤。

['sɪnəmən] [rəʊlz]

CINNAMON	ROLLS
肉桂	卷

肉桂卷

[juːz] [seɪm] [dəʊ] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['kləʊvə(r)] [liːf] [rəʊlz] .

Use	same	dough	as	for	Clover	Leaf	Rolls	.
使用	相同的	面团	作为	为了	三叶草	叶子	卷	.

使用与制作三叶草面包卷相同的面团。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə][biː; bi][pʊt][ɪn][tɪnz][rəʊl][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] ['θɪknəs] ,

When	it	is	ready	to	be	put	in	tins	roll	it	to	½	inch	thickness	,
什么时候	它	是	准备好	到	是	放	在	罐头	卷	它	到	½	英寸	厚度	,

准备装罐时，将其擀成½英寸厚。

[brʌʃ] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ½ [tiː biː es piː] .

brush	with	melted	butter	,	sprinkle	with	a	mixture	of	½	tbsp	.
刷子	和	融化	黄油	,	撒	和	一个	混合物	的	½	汤匙	.

刷上融化的黄油，撒上 ½ 汤匙的混合物。

['sɪnəmən] , ¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ½ [kʌp]['reɪzɪnz] .

cinnamon	,	¼	cup	sugar	and	½	cup	raisins	.
肉桂	,	¼	杯子	糖	和	½	杯子	葡萄干	.

肉桂粉、¼ 杯糖和 ½ 杯葡萄干。

[rəʊl][æz; əz][ə; eɪ]['dʒeli][rəʊl] .

Roll	as	a	jelly	roll	.
卷	作为	一个	果冻	卷	.

像果冻卷一样卷起来。

[kʌt] [ɪn] ¾ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz][ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [pæn] .

Cut	in	¾	inch	slices	and	put	into	a	greased	pan	.
切	在	¾	英寸	切片	和	放	进入	一个	涂油	平底锅	.

切成 ¾ 英寸厚的片，放入抹了油的平底锅中。

[let] [raɪz] [ʌn'tɪl] [ðə; ði][saɪz][ɪz] ['dʌbld] .

Let	rise	until	the	size	is	doubled	.
让	上升	直到	这	尺寸	是	双倍	.

让它发酵至体积翻倍。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hʊt] (425°F) ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	a	hot	(	425°F	)	oven	for	about	20	minutes	.
烤	在	一个	热的	(	425°F	)	烤箱	为了	关于	-	分钟	.

在高温（425°F）烤箱中烘烤约 20 分钟。

['grɪdl] [keɪks]

GRIDDLE	CAKES
烤盘	蛋糕

煎饼

2¼ [kʌps] ['flaʊə(r)]

2¼	cups	flour
2¼	杯子	面粉

2¼ 杯面粉

¼ [kʌp] ['kɔ:nmi:l]
¼ cup cornmeal
¼ 杯子 玉米粉

¼ 杯玉米粉

[fɔ:r][ti: es pi:] .
4 tsp .
4 茶匙 .

4茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
baking powder
烘烤 粉末

发酵粉

¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn] [eg] , [wel] ['bi:t(ə)n]
1 egg , well beaten
1 蛋 , 出色地 被打败

1个鸡蛋，打散

⅔ [kʌp] [kɑ:'neɪʃn] [mɪlk]
⅔ cup Carnation Milk
⅔ 杯子 康乃馨 牛奶

⅔ 杯雀巢牛奶

1⅓ [kʌps] ['wɔ:tə(r)]
1⅓ cups water
1⅓ 杯子 水

1⅓ 杯水

[fɔ:r][ti: bi: es pi:] .
4 tbsp .
4 汤匙 .

汤匙

[fæt] (['meltɪd])
fat (melted)
胖的 (融化)

脂肪（融化后）

[wʌn][ti: es pi:] .
1 tsp .
1 茶匙 .

1 茶匙

[sɔ:lt]
salt
盐

盐

[sɪft][ðə; ði][draɪ] [ɪn'gri:diənts] ; [daɪ'lu:t][ðə; ði] [kɑ:'neɪʃn] [wɪð] [ðə; ði]['wɔ:tə(r)] ;
Sift the dry ingredients ; dilute the Carnation with the water ;
筛 这 干燥 原料 ; 稀 这 康乃馨 和 这 水 ;

将干粉过筛；用水稀释康乃馨香粉；

[ˌeɪ di: 'di:]['bi:t(ə)n] [eg] [tu:; tə][ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd] ['meltɪd] [fæt] .
add beaten egg to the milk and melted fat .
添加 被打败 蛋 到 这 牛奶 和 融化 胖的 .

将打散的鸡蛋加入牛奶和融化的油脂中。

[stɜː(r)]['lɪkwɪd] ['kwɪkli] ['ɪntuː][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

Stir	**liquid**	**quickly**	**into**	**the**	**dry**	**ingredients**	**.**
搅拌	液体	迅速地	进入	这	干燥	原料	.

快速将液体搅拌到干料中。

[pɔː(r)][ɔː(r)][dɪp]['bætə(r)] [aʊt] ['keəfəli] [ɒn][ðə; ði][hɒt] ['laɪtli] [griːzd] ['grɪdl] .

Pour	**or**	**dip**	**batter**	**out**	**carefully**	**on**	**the**	**hot**	**lightly**	**greased**	**griddle**	**.**
倒	或者	蘸	连击	出去	小心	在	这	热的	轻轻	涂油	烤盘	.

小心地将面糊倒入或舀入涂抹了少量油脂的热煎锅中。

[wen] [ðə; ði] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)] [pʌft] , [fʊl] [ɒv; əv] ['bʌbəlz] ,

When	**the**	**cakes**	**are**	**puffed**	**,**	**full**	**of**	**bubbles**	**,**
什么时候	这	蛋糕	是	膨胀的	,	满的	的	气泡	,

当蛋糕膨胀起来，充满气泡时，

[ænd; ənd] [braʊn] [ɒn][ðə; ði] ['edʒɪz] [tɜːn] [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði]['ʌðə(r)][saɪd] .

and	**brown**	**on**	**the**	**edges**	**turn**	**and**	**cook**	**the**	**other**	**side**	**.**
和	棕色的	在	这	边缘	转动	和	厨师	这	其他	边	.

煎至边缘呈棕色，翻面煎另一面。

[ðə; ði] ['grɪdl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][hɒt] [ɪ'nʌf] [səʊ] [ðæt] [ə; eɪ] [keɪk] [wɪl] [braʊn] [ɒn][wʌn][saɪd][ɪn][ˌtuː'tuː]
['mɪnɪts] . -

The	**griddle**	**should**	**be**	**hot**	**enough**	**so**	**that**	**a**	**cake**	**will**	**brown**	**on**	**one**	**side**	**in**	**2**	**minutes**	**.**	**31**
这	烤盘	应该	是	热的	足够的	所以	那	一个	蛋糕	将要	棕色的	在	一	边	在	2	分钟	.	-

煎锅的温度应该足够高，使蛋糕一面在2分钟内变成金黄色。31

[kɑː'neɪʃn] ['dɪʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'lɪʃəs]

CARNATION	**DISHES**	**ARE**	**DELICIOUS**
康乃馨	菜肴	是	可口的

康乃馨菜肴美味可口

['wɔfəlz]

WAFFLES
华夫饼

华夫饼

1½ [kʌps] ['peɪstri]['flaʊə(r)]

1½	**cups**	**pastry**	**flour**
1½	杯子	糕点	面粉

1.5 杯糕点粉

½ [tiː es piː] .

½	**tsp**	**.**
½	茶匙	.

½ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[θriː][tiː es piː] .

3	**tsp**	**.**
3	茶匙	.

3茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	**powder**
烘烤	粉末

发酵粉

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

⅓ [kʌp] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
⅓ **cup** **Carnation** **Milk**
⅓ 杯子 康乃馨 牛奶

⅓ 杯雀巢牛奶

⅔ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
⅔ **cup** **water**
⅔ 杯子 水

⅔ 杯水

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)] (['meltɪd])
butter **(** **melted** **)**
黄油 (融化)

黄油（融化的）

[wʌn][tiː biː es piː] .
1 **tbsp** **.**
1 汤匙 .

汤匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[sɪft][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Sift **the** **dry** **ingredients** **.**
筛 这 干燥 原料 .

将干性材料过筛。

[daɪ'luːt][ðə; ði] [kɑːˈneɪʃn] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .
Dilute **the** **Carnation** **with** **the** **water** **.**
稀 这 康乃馨 和 这 水 .

将康乃馨花水用水稀释。

[biːt] [egz] [ʌn'tɪl] ['fəʊmi] , [ˌeɪ diː 'diː][mɪlk][ænd; ənd] ['meltɪd] [fæt] .
Beat **eggs** **until** **foamy** **,** **add** **milk** **and** **melted** **fat** **.**
打 鸡蛋 直到 泡沫状 , 添加 牛奶 和 融化 胖的 .

把鸡蛋打至起泡，加入牛奶和融化的油脂。

[stɜː(r)]['lɪkwɪdz] ['kwɪkli] ['ɪntuː][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Stir **liquids** **quickly** **into** **dry** **ingredients** **.**
搅拌 液体 迅速地 进入 干燥 原料 .

快速将液体搅拌到干料中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] ['wɒfl] ['aɪən][ʌn'tɪl] [braʊn] [ænd; ənd][krɪsp] .
Bake **in** **a** **hot** **waffle** **iron** **until** **brown** **and** **crisp** **.**
烤 在 一个 热的 胡扯 铁 直到 棕色的 和 脆 .

用高温华夫饼机烘烤至金黄酥脆。

['doʊnʌts]
DOUGHNUTS
甜甜圈

甜甜圈

1½ [tiː biː es piː] .

1½	tbsp	.
1½	汤匙	.

1.5 汤匙

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

⅔ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

⅔	cup	sugar
⅔	杯子	糖

⅔ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	eggs
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[faɪv][tiː es piː] .

5	tsp	.
5	茶匙	.

5茶匙

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

baking	powder
烘烤	粉末

发酵粉

¾ [tiː es piː] .

¾	tsp	.
¾	茶匙	.

¾ 茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[θriː][tiː biː es piː] .

3	tbsp	.
3	汤匙	.

汤匙

[kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

Carnation	Milk
康乃馨	牛奶

康乃馨牛奶

[sɪks][tiː biː es piː] .

6	tbsp	.
6	汤匙	.

汤匙

['wɔːtə(r)]

water
水

水

¼ [tiː es piː] .

¼	tsp	.
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

['nʌtmeg]
nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[fɔ:r] [kʌps] [bred] ['flaʊə(r)]
4 **cups** **bread** **flour**
4 杯子 面包 面粉

4杯面包粉

½ [ti: es pi:] .
½ **tsp** **.**
½ 茶匙 .

½ 茶匙

['sɪnəmən]
cinnamon
肉桂

肉桂

[kri:m] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] ['bi:t(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Cream **butter** **and** **sugar** **,** **add** **beaten** **eggs** **and** **beat** **until** **light** **and** **fluffy** **.**
奶油 黄油 和 糖 , 添加 被打败 鸡蛋 和 打 直到 光 和 蓬松的 .

将黄油和糖搅打至蓬松，加入打散的鸡蛋，继续搅打至轻盈蓬松。

[daɪ'lu:t] [ðə; ði] [kɑ:'neɪʃn] [wɪð] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] .
Dilute **the** **Carnation** **with** **the** **water** **.**
稀 这 康乃馨 和 这 水 .

将康乃馨花水用水稀释。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] , [kəm'baɪnɪŋ] ['kwɪkli] ;
Sift **dry** **ingredients** **and** **add** **them** **with** **the** **milk** **,** **combining** **quickly** **;**
筛 干燥 原料 和 添加 他们 和 这 牛奶 , 结合 迅速地 ;

将干性材料过筛后与牛奶一起加入，快速搅拌均匀；

[tɒs] [ɒn] [ə; eɪ] ['slaɪtli] ['flaʊəd] [bɔ:d] — [pæt] [ɔ:(r)] [rəʊl] [aʊt] [tu:; tə] ⅓ [ɪntʃ] ['θɪknəs] .
toss **on** **a** **slightly** **floured** **board** **—** **pat** **or** **roll** **out** **to** **⅓** **inch** **thickness** **.**
折腾 在 一个 轻微地 撒了面粉 木板 — 拍 或者 卷 出去 到 ⅓ 英寸 厚度 .

将面团放在撒了少许面粉的案板上——拍打或擀成 ⅓ 英寸厚。

[kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] ['dəʊnʌt] ['kʌtə(r)] .
Cut **with** **a** **doughnut** **cutter** **.**
切 和 一个 油炸圈饼 刀具 .

用甜甜圈模具切割。

[fraɪ] [ɪn] [di:p] [hɒt] [fæt] (365°F) — [hɒt] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [braʊn] [ə; eɪ] [wʌn] [ɪntʃ] [kju:b] [ɒv; əv] [bred] [ɪn]
Fry **in** **deep** **hot** **fat** **(** **365°F** **)** **—** **hot** **enough** **to** **brown** **a** **one** **inch** **cube** **of** **bread** **in**
炒 在 深的 热的 胖的 (365°F) — 热的 足够的 到 棕色的 一个 一 英寸 立方体 的 面包 在
- ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .
60 **seconds** **.**
- 秒 .

在滚烫的油炸锅（365°F）中炸制——油温要高到能在 60 秒内将一英寸见方的面包块炸至金黄色。

[ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] [fɔ:(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] .
About **2** **minutes** **is** **required** **for** **cooking** **.**
关于 2 分钟 是 必需的 为了 烹饪 .

烹饪大约需要2分钟。

[dreɪn] [ɒn] [sɒft] ['peɪpə(r)] [ænd; ənd] [rəʊl] [ɪn] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgə(r)] .
Drain **on** **soft** **paper** **and** **roll** **in** **confectioner's** **sugar** **.**
流走 在 柔软的 纸 和 卷 在 糖果商 糖 .

沥干水分后放在软纸上，然后裹上糖粉。

[kɔːn] ['tʃaʊdə(r)]
CORN **CHOWDER**
玉米 浓汤

玉米浓汤

1½ [ɪntʃ] [kjuːb] [ɒv; əv] [fæt] [sɔːlt] [pɔːk]
1½ **inch** **cube** **of** **fat** **salt** **pork**
1½ 英寸 立方体 的 胖的 盐 猪肉

1½ 英寸见方的肥咸猪肉

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [daɪst]
1 **small** **onion** **,** **diced**
1 小的 洋葱 , 切丁

1个小洋葱，切丁

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[ˌtuː'tuː] [tiː biː es piː] .
2 **tbsp** **.**
2 汤匙 .

汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[fɔːr] [kʌps] [rɔː] [pə'teɪtəʊz] , [daɪst]
4 **cups** **raw** **potatoes** **,** **diced**
4 杯子 生的 土豆 , 切丁

杯生土豆丁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
2 **cups** **Carnation** **Milk**
2 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]
2 **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

⅛ [tiː es piː] .
⅛ **tsp** **.**
⅛ 茶匙 .

⅛茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[eit] ['krækəz]
8 **crackers**
8 饼干

8块饼干

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] [kɔːn]

1	No	.	2	can	corn
1	不	.	2	能	玉米

1号2罐玉米

1½ [tiː es piː] .

1½	tsp	.
1½	茶匙	.

1½茶匙

[sɔːlt]

salt
盐

盐

[kʌt] [pɔːk] [ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd][fraɪ] [aʊt][ðə; ðɪ][fæt] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʌnjən][ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl]

Cut	pork	into	small	pieces	and	fry	out	the	fat	;	add	onion	and	cook	until
切	猪肉	进入	小的	件	和	炒	出去	这	胖的	;	添加	洋葱	和	厨师	直到

[braʊn] .

brown	.
棕色的	.

将猪肉切成小块，炒出肥肉；加入洋葱，炒至褐色。

[streɪn] [fæt][ˈɪntuː][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] , [ˌeɪ diː ˈdiː][pəˈteɪtəʊz] [kʌt][ɪn] ½ [ɪntʃ] [kjuːbz] ,

Strain	fat	into	a	sauce	pan	,	add	potatoes	cut	in	½	inch	cubes	,
拉紧	胖的	进入	一个	酱	平底锅	,	添加	土豆	切	在	½	英寸	立方体	,

将油脂滤入平底锅中，加入切成½英寸方块的土豆，

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd][wʌn][tiː es piː] .

2	cups	of	boiling	water	,	and	1	tsp	.
2	杯子	的	沸腾	水	,	和	1	茶匙	.

2 杯沸水，和 1 茶匙。

[sɔːlt] ; [ˈsɪmə(r)] [ʌnˈtɪl][ˈtendə(r)] .

salt	;	simmer	until	tender	.
盐	;	煨	直到	投标	.

加盐；小火慢炖至软烂。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ðɪ] [waɪt] [sɔːs] [meɪd] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][ˈbʌtə(r)] , [ˈflaʊə(r)] , [ˈsiːzniŋz] , [ænd; ənd]

Then	add	the	white	sauce	made	of	the	butter	,	flour	,	seasonings	,	and
然后	添加	这	白色的	酱	制成	的	这	黄油	,	面粉	,	调味料	,	和

[kɑːˈneɪʃn] [daɪˈluːtɪd] [wɪð] [ðə; ðɪ][ˈwɔːtə(r)] .

Carnation	diluted	with	the	water	.
康乃馨	稀	和	这	水	.

然后加入用黄油、面粉、调味料和雀巢香精加水稀释制成的白酱。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ðɪ] [kɔːn] [ænd; ənd] [hiːt] [ðə; ðɪ][ˈmɪkstʃə(r)][tuː; tə][ðə; ðɪ] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Add	the	corn	and	heat	the	mixture	to	the	boiling	point	.
添加	这	玉米	和	热	这	混合物	到	这	沸腾	观点	.

加入玉米，将混合物加热至沸腾。

[pleɪs] [ə; eɪ][ˈkrækə(r)][ɪn][ə; eɪ] [suːp] [pleɪt] , [dɪʃ] [ˈtʃaʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪˈmiːdiətli] .

Place	a	cracker	in	a	soup	plate	,	dish	chowder	and	serve	immediately	.
地方	一个	饼干	在	一个	汤	盘子	,	盘子	浓汤	和	服务	立即地	.

将一块饼干放入汤盘中，盛出浓汤，立即上桌。

[sɜːrvz] - .

Serves	10	.
服务	-	.

可供 10 人食用。

[klæm] ['tʃaʊdə(r)]

CLAM	CHOWDER
蛤	浓汤

蛤蜊浓汤

¾ [ɪntʃ] [kjuːb] [ɒv; əv] [fæt] [sɔːlt] [pɔːk]

¾	inch	cube	of	fat	salt	pork
¾	英寸	立方体	的	胖的	盐	猪肉

¾ 英寸见方的肥咸猪肉

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

我最喜欢的100道菜(My hundred favorite recipes)
第5/5页

½ [smɔːl] ['ʌnjən] , [daɪst]
½ small onion , diced
½ 小的 洋葱 , 切丁

半个小洋葱，切丁

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['bʌtə(r)]
butter
黄油

黄油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [rɔː] [pəˈteɪtəʊz] , [daɪst]
2 cups raw potatoes , diced
2 杯子 生的 土豆 , 切丁

杯生土豆丁

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .
2 tbsp .
2 汤匙 .

汤匙

['flaʊə(r)]
flour
面粉

面粉

[wʌn][tiː es piː] .
1 tsp .
1 茶匙 .

茶匙

[sɔːlt]
salt
盐

盐

¼ [tiː es piː] .
¼ tsp .
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

['pepə(r)]
pepper
胡椒

胡椒

[wʌn][kæn; kən] [mɪnst] [klæmz] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .
1 can minced clams (7 oz .
1 能 剁碎 蛤蜊 (7 盎司 .

罐碎蛤蜊（7 盎司）

[kæn; kən])

can	**)**
能	)

能）

[wʌn] [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]

1	**cup**	**Carnation**	**Milk**
1	杯子	康乃馨	牛奶

1 杯雀巢牛奶

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

[kʌt] [pɔːk] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [fraɪ] [aʊt] [ðə; ðɪ] [fæt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl]

Cut	**pork**	**into**	**small**	**pieces**	**and**	**fry**	**out**	**the**	**fat**	**;**	**add**	**onion**	**and**	**cook**	**until**
切	猪肉	进入	小的	件	和	炒	出去	这	胖的	;	添加	洋葱	和	厨师	直到

[braʊn] .

brown	**.**
棕色的	.

将猪肉切成小块，炒出肥肉；加入洋葱，炒至褐色。

[streɪn] [fæt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [pə'teɪtəʊz] [kʌt] [ɪn] ½ [ɪntʃ] [kjuːbz] ,

Strain	**fat**	**into**	**a**	**sauce**	**pan**	**,**	**add**	**potatoes**	**cut**	**in**	**½**	**inch**	**cubes**	**,**
拉紧	胖的	进入	一个	酱	平底锅	,	添加	土豆	切	在	½	英寸	立方体	,

将油脂滤入平底锅中，加入切成½英寸方块的土豆，

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [tiː es piː] .

1	**cup**	**of**	**boiling**	**water**	**,**	**and**	**1**	**tsp**	**.**
1	杯子	的	沸腾	水	,	和	1	茶匙	.

1 杯沸水，和 1 茶匙。

[sɔːlt] ; ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .

salt	**;**	**simmer**	**until**	**tender**	**.**
盐	;	煨	直到	投标	.

加盐；小火慢炖至软烂。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [waɪt] [sɔːs] [meɪd] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['bʌtə(r)] , ['flaʊə(r)] , ['siːzniŋz] , [ænd; ənd]

Then	**add**	**the**	**white**	**sauce**	**made**	**of**	**the**	**butter**	**,**	**flour**	**,**	**seasonings**	**,**	**and**
然后	添加	这	白色的	酱	制成	的	这	黄油	,	面粉	,	调味料	,	和

[kɑː'neɪʃn] [daɪ'luːtɪd] [wɪð] [ðə; ðɪ] ['wɔːtə(r)] .

Carnation	**diluted**	**with**	**the**	**water**	**.**
康乃馨	稀	和	这	水	.

然后加入用黄油、面粉、调味料和雀巢香精加水稀释制成的白酱。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [mɪnst] [klæmz] [wɪð] [ðeə(r)] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd] [hiːt] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Add	**the**	**minced**	**clams**	**with**	**their**	**liquor**	**and**	**heat**	**to**	**the**	**boiling**	**point**	**.**
添加	这	剁碎	蛤蜊	和	他们的	酒	和	热	到	这	沸腾	观点	.

加入蛤蜊肉末及其汤汁，加热至沸腾。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['krækə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [suːp] [pleɪt] , [dɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .

Place	**a**	**cracker**	**in**	**a**	**soup**	**plate**	**,**	**dish**	**chowder**	**and**	**serve**	**immediately**	**.**
地方	一个	饼干	在	一个	汤	盘子	,	盘子	浓汤	和	服务	立即地	.

将一块饼干放入汤盘中，盛出浓汤，立即上桌。

[sɜːrvz] [faɪv] .

Serves	**5**	**.**
服务	5	.

可供5人食用。

[wɪpt] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
WHIPPED **CARNATION** **MILK**
鞭打 康乃馨 牛奶

搅打康乃馨牛奶

[wʌn] [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
1 **cup** **Carnation** **Milk**
1 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

¼ [tiː es piː] .
¼ **tsp** **.**
¼ 茶匙 .

¼ 茶匙

[ˌdʒelə'tiːn]
gelatine
明胶

明胶

[səʊk] [ðə; ði] [ˌdʒelə'tiːn] [ɪn] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [kəʊld] [kɑː'neɪʃn] ;
Soak **the** **gelatine** **in** **a** **tablespoon** **of** **cold** **Carnation** **;**
浸泡 这 明胶 在 一个 汤匙 的 寒冷的 康乃馨 ;

将明胶浸泡在一汤匙冷的雀巢糖浆中;

[dɪ'zɒlv] [ðɪs] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [mɪlk] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
dissolve **this** **in** **the** **remaining** **milk** **which** **should** **be** **at** **the** **boiling** **point** **.**
溶解 这 在 这 其余的 牛奶 哪个 应该 是 在 这 沸腾 观点 .

将此物质溶解在剩余的沸腾牛奶中。

[kuːl] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [sə'raʊndɪd] [baɪ] [krækt] [aɪs] .
Cool **by** **placing** **in** **a** **bowl** **surrounded** **by** **cracked** **ice** **.**
凉爽的 经过 放置 在 一个 碗 包围 经过 裂纹 冰 .

放入盛有碎冰的碗中冷却。

[wen] [kəʊld] [wɪp] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
When **cold** **whip** **until** **stiff** **.**
什么时候 寒冷的 鞭 直到 僵硬的 .

冷藏后搅打至硬挺。

['swiːtn] [ænd; ənd] ['fleɪvə(r)] [tuː; tə] [teɪst] . -
Sweeten **and** **flavor** **to** **taste** **.** **32**
甜味剂 和 味道 到 品尝 . -

根据口味加糖和调味。32

[kɑː'neɪʃn] [fɔː(r); fə(r)] [hɒt] [ænd; ənd] [kəʊld] ['bevərɪdʒ]
CARNATION **FOR** **HOT** **AND** **COLD** **BEVERAGES**
康乃馨 为了 热的 和 寒冷的 饮料

康乃馨，适用于冷热饮品

['bevərɪdʒ]
Beverages
饮料

饮料

['kɒfi] [kriːmd] [wɪð] [kɑː'neɪʃn] [hæz; həz] [ə; eɪ] [rɪtʃ] ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['fleɪvə(r)] .
Coffee **creamed** **with** **Carnation** **has** **a** **rich** **color** **and** **delightful** **flavor** **.**
咖啡 奶油 和 康乃馨 有 一个 富有的 颜色 和 愉快 味道 .

加入雀巢奶精的咖啡色泽浓郁，味道香醇。

[kɑːˈneɪʃn] [gɪvz] [tuː; tə][ˈkəʊkəʊ] [ðæt] [dɪˈlɪʃəs] [ˈkriːminəs] [ænd; ənd] [ˈrɪtʃnəs] [səʊ] [mʌtʃ] [dɪˈzaɪəd]

Carnation	**gives**	**to**	**cocoa**	**that**	**delicious**	**creaminess**	**and**	**richness**	**so**	**much**	**desired**
康乃馨	给予	到	可可	那	可口的	奶油味	和	丰富	所以	很多	想要的

[ænd; ənd] [ædz] [tuː; tə][ɪts] [fuːd] [ˈvæljuː] .

and	**adds**	**to**	**its**	**food**	**value**	**.**
和	添加	到	它是	食物	价值	.

康乃馨赋予可可粉令人渴望的美味奶油味和浓郁口感，并增加了其营养价值。

[ˈkəʊkəʊ]

COCOA

可可

可可

[θriː][tiː biː es piː] .

3	**tbsp**	**.**
3	汤匙	.

汤匙

[ˈkəʊkəʊ] ([fɔː(r); fə(r)] [ˈtʃɪldrən] [ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .

cocoa	**(**	**For**	**children**	**2**	**tbsp**	**.**
可可	(	为了	孩子们	2	汤匙	.

可可粉（儿童用量 2 汤匙）

[ˈkəʊkəʊ])

cocoa	**)**
可可	)

可可）

[ˌtuːˈtuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

2 汤匙

[ˈʃʊgə(r)]

sugar

糖

糖

½ [kʌp] [hɒt][ˈwɔːtə(r)]

½	**cup**	**hot**	**water**
½	杯子	热的	水

半杯热水

1½ [kʌps] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]

1½	**cups**	**Carnation**	**Milk**
1½	杯子	康乃馨	牛奶

1.5 杯雀巢牛奶

1½ [kʌps][ˈwɔːtə(r)]

1½	**cups**	**water**
1½	杯子	水

1.5 杯水

¼ [tiː es piː] .

¼	**tsp**	**.**
¼	茶匙	.

¼ 茶匙

[vəˈnɪlə]

vanilla

香草

香草

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]
Few **grains** **salt**
很少 谷物 盐

少许盐

[mɪks]['kəʊkəʊ] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][hɒt]['wɔːtə(r)] ;
Mix **cocoa** **,** **sugar** **,** **and** **salt** **and** **add** **the** **hot** **water** **;**
混合 可可 , 糖 , 和 盐 和 添加 这 热的 水 ;

将可可粉、糖和盐混合，然后加入热水；

[kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [ləʊ] ['faɪə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
cook **over** **a** **low** **fire** **about** **10** **minutes** **.**
厨师 超过 一个 低的 火 关于 - 分钟 .

用小火煮约10分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['skɔːldɪd] [wɪð] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ;
Add **the** **Carnation** **which** **has** **been** **scalded** **with** **the** **water** **;**
添加 这 康乃馨 哪个 有 到过 烫伤 和 这 水 ;

加入用热水烫过的康乃馨；

[kʊk] ['mɪkstʃə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [və'nɪlə] .
cook **mixture** **in** **a** **double** **boiler** **for** **10** **minutes** **;** **add** **the** **vanilla** **.**
厨师 混合物 在 一个 双倍的 锅炉 为了 - 分钟 ; 添加 这 香草 .

将混合物隔水加热煮10分钟；加入香草精。

[wɪsk] [wɪð] [ə; eɪ]['dəʊvə(r)] [eg] ['biːtə(r)][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Whisk **with** **a** **Dover** **egg** **beater** **just** **before** **serving** **.**
拂 和 一个 多佛 蛋 击打者 只是 前 服务 .

上菜前用多佛牌打蛋器搅打均匀。

[pleɪs] [ə; eɪ] [ˌmɑːʃ'mæləʊ] [ɪn][ðə; ði][kʌp][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][hɒt]['kəʊkəʊ] .
Place **a** **marshmallow** **in** **the** **cup** **and** **pour** **over** **it** **the** **hot** **cocoa** **.**
地方 一个 棉花糖 在 这 杯子 和 倒 超过 它 这 热的 可可 .

在杯子里放一颗棉花糖，然后倒入热可可。

['tʃɒklət]
CHOCOLATE
巧克力

巧克力

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
2 **cups** **Carnation** **Milk**
2 杯子 康乃馨 牛奶

杯雀巢牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtə(r)]
2 **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
⅓ **cup** **sugar**
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]
Few **grains** **salt**
很少 谷物 盐

少许盐

[ˌtuː'tuː] [skweəz] ['bɪtə(r)] ['tʃɒklət]
2 **squares** **bitter** **chocolate**
2 正方形 苦的 巧克力

两块苦巧克力

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[skɔːld][ðə; ði] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Scald the Carnation and water and add to it the sugar and salt .
烫伤 这 康乃馨 和 水 和 添加 到 它 这 糖 和 盐 .

将康乃馨和水一起烫一下，然后加入糖和盐。

[ʃeɪv] ['tʃɒklət] [faɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ½ [kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [hiːt] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [ləʊ] ['faɪə(r)]
Shave chocolate fine ; add the ½ cup of water and heat over a low fire
刮胡子 巧克力 美好的 ; 添加 这 ½ 杯子 的 水 和 热 超过 一个 低的 火
[ʌn'tɪl] [smuːð] .
until smooth .
直到 光滑的 .

将巧克力刨成细丝；加入半杯水，用小火加热至顺滑。

[kəm'baɪn] ['tʃɒklət] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd]['skɔːldɪd] [mɪlk] .
Combine chocolate mixture and scalded milk .
结合 巧克力 混合物 和 烫伤 牛奶 .

将巧克力混合物和热牛奶混合。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Continue cooking in a double boiler for 10 minutes .
继续 烹饪 在 一个 双倍的 锅炉 为了 - 分钟 .

继续隔水煮10分钟。

[sɜːrvz] [faɪv] .
Serves 5 .
服务 5 .

可供5人食用。

['kɒfi]
COFFEE
咖啡

咖啡

½ [kʌp] ['kɒfi] , [graʊnd] ['miːdiəm]
½ cup coffee , ground medium
½ 杯子 咖啡 , 地面 中等的

半杯咖啡，中等研磨度

½ [eg]
½ egg
½ 蛋

半个鸡蛋

½ [kʌp] [kəʊld]['wɔːtə(r)]
½ cup cold water
½ 杯子 寒冷的 水

半杯冷水

[θriː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
3 cups boiling water
3 杯子 沸腾 水

3杯沸水

¼ [kʌp] [kəʊld]['wɔːtə(r)]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[mɪks][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] ½ [kʌp][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['kɒfi] [ɪn][ðə; ði][pɒt] .

Mix	**the**	**egg**	**and**	**½**	**cup**	**cold**	**water**	**and**	**add**	**to**	**the**	**coffee**	**in**	**the**	**pot**	**.**
混合	这	蛋	和	½	杯子	寒冷的	水	和	添加	到	这	咖啡	在	这	锅	.

将鸡蛋和半杯冷水混合，然后加入壶中的咖啡中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [bɔɪl] [ʌp] [wʌns] , [stɜː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌp] [ə'gen] .

Add	**boiling**	**water**	**,**	**boil**	**up**	**once**	**,**	**stir**	**with**	**a**	**spoon**	**and**	**boil**	**up**	**again**	**.**
添加	沸腾	水	,	熬	向上	一次	,	搅拌	和	一个	勺子	和	熬	向上	再次	.

加入沸水，煮沸一次，用勺子搅拌，再煮沸一次。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ¼ [kʌp] [kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə]['set(ə)l] ['kɒfi] .

Add	**the**	**¼**	**cup**	**cold**	**water**	**to**	**settle**	**coffee**	**.**
添加	这	¼	杯子	寒冷的	水	到	定居	咖啡	.

加入 1/4 杯冷水使咖啡沉淀。

[sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .

Serve	**immediately**	**.**
服务	立即地	.

立即食用。

[kriːm] [wɪð] [ˌʌndaɪ'luːtɪd; ˌʌndaɪ'ljuːtɪd] [kɑː'neɪʃn] .

Cream	**with**	**undiluted**	**Carnation**	**.**
奶油	和	未稀释的	康乃馨	.

用未稀释的康乃馨香精调配的奶油。

[sɜːrvz] [faɪv] .

Serves	**5**	**.**
服务	5	.

可供5人食用。

[eg] [nɒg]

EGG	**NOG**
蛋	木栓

蛋奶酒

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]

Few	**grains**	**salt**
很少	谷物	盐

少许盐

[ˌtuː'tuː][tiː biː es piː] .

2	**tbsp**	**.**
2	汤匙	.

汤匙

[fruːt][dʒuːs]

fruit	**juice**
水果	汁

果汁

[wʌn][tiː biː es piː] .

1	**tbsp**	**.**
1	汤匙	.

汤匙

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

⅔ [kʌp] [aɪs] [kəʊld] [kɑːˈneɪʃn] [mɪlk]
⅔ cup ice cold Carnation Milk
⅔ 杯子 冰 寒冷的 康乃馨 牛奶

⅔ 杯冰镇雀巢牛奶

⅔ [kʌp] [aɪs] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
⅔ cup ice cold water
⅔ 杯子 冰 寒冷的 水

⅔ 杯冰水

[fjuː] ['greɪtɪŋz] [ɒv; əv] ['nʌtmeg]
Few gratings of nutmeg
很少 格栅 的 肉豆蔻

少许磨碎的肉豆蔻

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [tuː; tə] [eg] [waɪt] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Add salt to egg white and beat until stiff .
添加 盐 到 蛋 白色的 和 打 直到 僵硬的 .

在蛋清中加入盐，打发至硬性发泡。

[biːt] [jəʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] ['leмən] ['kʌlәd] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
Beat yolk until thick and lemon colored ; add the fruit juice and sugar .
打 蛋黄 直到 厚的 和 柠檬 有色 ; 添加 这 水果 汁 和 糖 .

将蛋黄打发至浓稠呈柠檬色；加入果汁和糖。

[daɪ'luːt] [kɑːˈneɪʃn] [wɪð] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kəm'baɪn] [wɪð] [jəʊk] ['mɪkstʃə(r)] .
Dilute Carnation with the water and combine with yolk mixture .
稀 康乃馨 和 这 水 和 结合 和 蛋黄 混合物 .

将雀巢香精用水稀释，然后与蛋黄混合物混合。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tɔːl] [glɑːs] , [ˌeɪ diː 'diː] ['nʌtmeg] ['greɪtɪŋz] [ænd; ənd] [pʊt] [eg] [waɪt] [ɒn] [tɒp] .
Pour into a tall glass , add nutmeg gratings and put egg white on top .
倒 进入 一个 高的 玻璃 , 添加 肉豆蔻 格栅 和 放 蛋 白色的 在 顶部 .

倒入高脚杯中，加入磨碎的肉豆蔻，再放上蛋清。

['sprɪŋk(ə)l] [tɒp] [wɪð] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
Sprinkle top with chopped nuts and serve at once .
撒 顶部 和 切碎 坚果 和 服务 在 一次 .

撒上碎坚果，趁热食用。

[sɜːrvz] [ˌtuːˈtuː] .
Serves 2 .
服务 2 .

可供两人食用。

['tʃɒklət] ['mɔːltɪd] [mɪlk]
CHOCOLATE MALTED MILK
巧克力 麦芽 牛奶

巧克力麦芽牛奶

1½ [tiː biː es piː] .
1½ tbsp .
1½ 汤匙 .

1.5 汤匙

['mɔːltɪd] [mɪlk]
malted milk
麦芽 牛奶

麦芽牛奶

1½ [tiː es piː] .
1½ tsp .
1½ 茶匙 .

1½茶匙

['kəʊkəʊ]
cocoa
可可

可可

[wʌn][tiː es piː] .
1 **tsp** **.**
1 茶匙 .

茶匙

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]
Few **grains** **salt**
很少 谷物 盐

少许盐

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

½ [kʌp] [kɑː'neɪʃn] [mɪlk]
½ **cup** **Carnation** **Milk**
½ 杯子 康乃馨 牛奶

半杯雀巢牛奶

[fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [və'nɪlə]
Few **drops** **of** **vanilla**
很少 滴 的 香草

几滴香草精

[mɪks][ðə; ði] ['mɔːltɪd] [mɪlk] ['paʊdə(r)] , ['kəʊkəʊ] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [wel] .
Mix **the** **malted** **milk** **powder** **,** **cocoa** **,** **sugar** **,** **salt** **,** **and** **water** **,** **stirring** **well** **.**
混合 这 麦芽 牛奶 粉末 , 可可 , 糖 , 盐 , 和 水 , 搅拌 出色地 .

将麦芽奶粉、可可粉、糖、盐和水混合，搅拌均匀。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][θriː] ['mɪnɪts] .
Cook **for** **3** **minutes** **.**
厨师 为了 3 分钟 .

煮3分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɑː'neɪʃn] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add **Carnation** **and** **vanilla** **.**
添加 康乃馨 和 香草 .

加入雀巢香精和香草精。

[sɜːv] ['veri] [hɒt][ɔː(r)][aɪs][kəʊld] .
Serve **very** **hot** **or** **ice** **cold** **.**
服务 非常 热的 或者 冰 寒冷的 .

趁热或冰镇食用皆可。

[meɪks] [wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] ['mɔːltɪd] [mɪlk] . -
Makes **1** **glass** **of** **malted** **milk** **.** **33**
制作 1 玻璃 的 麦芽 牛奶 . -

可制成 1 杯麦芽牛奶。33

['teɪb(ə)l][ɒv; əv] ['kɒntents]
Table **of** **Contents**
桌子 的 内容

目录

['bevərɪdʒ]
Beverages
饮料

饮料

[peɪdʒ]
Page
页

页

Chocolate32
Chocolate32
Chocolate32

巧克力32

['tʃɒklət] ['mɔ:ltɪd] Milk32
Chocolate **Malted** **Milk32**
巧克力 麦芽 Milk32

巧克力麦芽牛奶32

Cocoa32
Cocoa32
Cocoa32

可可32

Coffee32
Coffee32
Coffee32

Coffee32

[eg] Nog32
Egg **Nog32**
蛋 Nog32

蛋奶酒32

[keɪks] [ænd; ənd] ['kʊkiz]
Cakes **and** **Cookies**
蛋糕 和 曲奇饼

蛋糕和饼干

['kærəmel] [nʌt] Cake18
Caramel **Nut** **Cake18**
焦糖 坚果 Cake18

焦糖坚果蛋糕18

[spaɪs] Cake18
Spice **Cake18**
香料 Cake18

香料蛋糕18

['dɛvəlz] [fu:d] Cake17
Devil's **Food** **Cake17**
魔鬼的 食物 Cake17

魔鬼蛋糕17

[fʌdʒ] Squares18
Fudge **Squares18**
做傻事 Squares18

软糖方块18

['lemən] ['kəʊkəˌnʌt] Cookies18
Lemon **Cocoanut** **Cookies18**
柠檬 椰子 Cookies18

柠檬椰子饼干18

[pleɪn] Cake17
Plain **Cake17**
清楚的 Cake17

原味蛋糕17

[waɪt] Cake18
White **Cake18**
白色的 Cake18

白蛋糕18

[keɪk] ['aɪsɪŋ]
Cake **Icings**
蛋糕 糖霜

蛋糕糖霜

['kærəmel] Icing26
Caramel **Icing26**
焦糖 Icing26

焦糖糖霜26

[fʌdʒ] Icing26
Fudge **Icing26**
做傻事 Icing26

软糖糖霜26

['ɒprə] Icing26
Opera **Icing26**
歌剧 Icing26

歌剧冰霜26

[ˌʌn'kʊkt] ['tʃɒklət] Icing26
Uncooked **Chocolate** **Icing26**
生 巧克力 Icing26

未煮熟的巧克力糖霜26

['kændɪz]
Candies
糖果

糖果

[kɑː'neɪʃn] Fudge27
Carnation **Fudge27**
康乃馨 Fudge27

康乃馨软糖27

['kəʊkəˌnʌt] [kriːm] Candy28
Cocoanut **Cream** **Candy28**
椰子 奶油 Candy28

椰子奶油糖果28

[kriːm] Caramels27
Cream **Caramels27**
奶油 Caramels27

奶油焦糖27

['ɒprə] Caramels28
Opera **Caramels28**
歌剧 Caramels28

歌剧焦糖28

['piːnʌt] ['bʌtə(r)] Fudge27
Peanut **Butter** **Fudge27**
花生 黄油 Fudge27

花生酱软糖27

Penoche28
Penoche28
Penoche28

佩诺什28

Pralines28
Pralines28
Pralines28

果仁糖28

[dɪ'zɜːts] , [ˌdʒelə'tiːn]
Desserts , Gelatine
甜点 , 明胶

甜点，明胶

['tʃɒklət] Charlotte23
Chocolate Charlotte23
巧克力 Charlotte23

巧克力夏洛特23

[ˌmækə'ruːn] Dessert23
Macaroon Dessert23
马卡龙 Dessert23

马卡龙甜点23

['paɪnæp(ə)l][bə'veərɪən] Cream23
Pineapple Bavarian Cream23
菠萝 巴伐利亚 Cream23

菠萝巴伐利亚奶油23

[pruːn] Cream23
Prune Cream23
修剪 Cream23

西梅奶油23

[dɪ'zɜːts] , [aɪs] [kriːmz]
Desserts , Ice Creams
甜点 , 冰 乳霜

甜点，冰淇淋

[bə'nɑːnə][aɪs] Cream24
Banana Ice Cream24
香蕉 冰 Cream24

香蕉冰淇淋24

['tʃɒklət] [aɪs] Cream24
Chocolate Ice Cream24
巧克力 冰 Cream24

巧克力冰淇淋24

['ɒrɪndʒ] Sherbet24
Orange Sherbet24
橙子 Sherbet24

橙子雪葩24

['paɪnæp(ə)l][aɪs] Cream24
Pineapple Ice Cream24
菠萝 冰 Cream24

菠萝冰淇淋24

[dɪ'zɜːts] , [ˌmɪsə'leɪniəs]
Desserts , Miscellaneous
甜点 , 各种各样的

甜点，其他

[tʃiːz] Torte25
Cheese **Torte25**
奶酪 Torte25

奶酪蛋糕25

[kʌp] Custard25
Cup **Custard25**
杯子 Custard25

杯装卡仕达25

['strɔːbəri] Shortcake25
Strawberry **Shortcake25**
草莓 Shortcake25

草莓酥饼25

[dɪ'zɜːts] , ['pʊdɪŋz]
Desserts **,** **Puddings**
甜点 , 布丁

甜点，布丁

['kærəmel] Tapioca22
Caramel **Tapioca22**
焦糖 Tapioca22

焦糖木薯22

['tʃɒklət] [blæŋk] Mange21
Chocolate **Blanc** **Mange21**
巧克力 布兰克 Mange21

巧克力白芒果21

['tʃɒklət] [bred] Pudding22
Chocolate **Bread** **Pudding22**
巧克力 面包 Pudding22

巧克力面包布丁22

['kəʊkəˌnʌt] [blæŋk] Mange21
Cocoanut **Blanc** **Mange21**
椰子 布兰克 Mange21

椰子白芒果21

[deɪt] [ˌtæpi'əʊkə] Cream22
Date **Tapioca** **Cream22**
日期 木薯 Cream22

枣椰木薯奶油22

['lemən] [raɪs] Cream22
Lemon **Rice** **Cream22**
柠檬 米 Cream22

柠檬米浆22

['paɪnæp(ə)l] [raɪs] Pudding22
Pineapple **Rice** **Pudding22**
菠萝 米 Pudding22

菠萝米布丁22

[dɪ'zɜːt] ['sɔːsɪz]
Dessert **Sauces**
甜点 酱汁

甜点酱

['bʌtəskɒtʃ] Sauce26
Butterscotch **Sauce26**
奶油糖果 Sauce26

奶油糖浆26

[fʌdʒ] Sauce26

Fudge	**Sauce26**
做傻事	Sauce26

软糖酱26

[fɪʃ]

Fish
鱼

鱼

['sæmən] Croquettes8

Salmon	**Croquettes8**
三文鱼	Croquettes8

三文鱼炸丸子8

[ʃrɪmp] Wiggle8

Shrimp	**Wiggle8**
虾	Wiggle8

虾扭动8

['tjuːnə] [fɪʃ] [ə; eɪ][lɑː] King8

Tuna	**Fish**	**a**	**la**	**King8**
金枪鱼	鱼	一个	拉	King8

金枪鱼大王8

[miːts]

Meats
肉类

肉类

[biːf] Loaf10

Beef	**Loaf10**
牛肉	Loaf10

牛肉饼10

[kɑː'neɪʃn] [beɪkt] Ham9

Carnation	**Baked**	**Ham9**
康乃馨	烘焙	Ham9

康乃馨烤火腿9

[kɑː'neɪʃn] [viːl] Birds10

Carnation	**Veal**	**Birds10**
康乃馨	小牛肉	Birds10

康乃馨小牛肉鸟10

['tʃɪkɪn] [ə; eɪ][lɑː] King9

Chicken	**A**	**la**	**King9**
鸡	一个	拉	King9

鸡肉国王9

[kriːmd] [tʃɪpt] Beef9

Creamed	**Chipped**	**Beef9**
奶油	缺口	Beef9

奶油碎牛肉9

[kriːmd] [swiːt] Breads10

Creamed	**Sweet**	**Breads10**
奶油	甜的	Breads10

奶油甜面包10

[pɔːk] [tʃɒps] [ænd; ənd] Potatoes10

Pork	**Chops**	**and**	**Potatoes10**
猪肉	排骨	和	Potatoes10

猪排和土豆10

[ˌmɪsə'leɪniəs]
Miscellaneous
各种各样的

各种各样的

[beɪkt] [egz] [ə; eɪ][lɑː] Carnation29
Baked **Eggs** **a** **la** **Carnation29**
烘焙 鸡蛋 一个 拉 Carnation29

卡内申风味烤鸡蛋29

[kɑː'neɪʃn] ['sænwɪtʃ] Filling29
Carnation **Sandwich** **Filling29**
康乃馨 三明治 Filling29

康乃馨三明治馅料29

[klæm] Chowder31
Clam **Chowder31**
蛤 Chowder31

蛤蜊浓汤31

[kɔːn] Chowder31
Corn **Chowder31**
玉米 Chowder31

玉米浓汤31

Doughnuts31
Doughnuts31
Doughnuts31

甜甜圈31

['grɪdl] Cakes30
Griddle **Cakes30**
烤盘 Cakes30

煎饼30

Waffles31
Waffles31
Waffles31

华夫饼31

[welʃ] Rarebit29
Welsh **Rarebit29**
威尔士语 Rarebit29

威尔士稀有比特29

[wɪpt] Carnation31
Whipped **Carnation31**
鞭打 Carnation31

鲜奶油康乃馨31

[jiːst] Bread30
Yeast **Bread30**
酵母 Bread30

酵母面包30

['sɪnəmən] Rolls30
Cinnamon **Rolls30**
肉桂 Rolls30

肉桂卷30

['kləʊvə(r)] [liːf] Rolls30
Clover **Leaf** **Rolls30**
三叶草 叶子 Rolls30

三叶草卷30

['peɪstri]
Pastry
糕点

糕点

['bʌtəskɒtʃ] Pie19
Butterscotch **Pie19**
奶油糖果 Pie19

奶油糖果派19

['tʃɒklət] Pie20
Chocolate **Pie20**
巧克力 Pie20

巧克力派20

['lemən] [kri:m] Pie20
Lemon **Cream** **Pie20**
柠檬 奶油 Pie20

柠檬奶油派20

['paɪnæp(ə)l] Pie20
Pineapple **Pie20**
菠萝 Pie20

菠萝派20

[pleɪn] Pastry19
Plain **Pastry19**
清楚的 Pastry19

原味糕点19

['pʌmpkɪn] Pie19
Pumpkin **Pie19**
南瓜 Pie19

南瓜派19

[kwɪk] [bredz]
Quick **Breads**
快的 面包

速成面包

['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] Biscuits16
Baking **Powder** **Biscuits16**
烘烤 粉末 Biscuits16

泡打粉饼干16

[dʌtʃ] ['æp(ə)l] Cake15
Dutch **Apple** **Cake15**
荷兰语 苹果 Cake15

荷兰苹果蛋糕15

[ɪ'mɜ:dʒənsi] Biscuits16
Emergency **Biscuits16**
紧急情况 Biscuits16

应急饼干16

['greɪəm] [deɪt] Muffins15
Graham **Date** **Muffins15**
格雷厄姆 日期 Muffins15

格雷厄姆枣泥松饼15

['dʒɪfi] ['kɒfi] Cake15
Jiffy **Coffee** **Cake15**
瞬间 咖啡 Cake15

吉菲咖啡蛋糕15

[nʌt] Bread15
Nut **Bread15**
坚果 Bread15

坚果面包15

[pɪn] [wiːl] Biscuits16
Pin **Wheel** **Biscuits16**
别针 车轮 Biscuits16

风车饼干16

[pleɪn] Muffins15
Plain **Muffins15**
清楚的 Muffins15

原味松饼15

Scones16
Scones16
Scones16

司康饼16

['sælədz]
Salads
沙拉

沙拉

Peach14
Peach14
Peach14

桃子14

[stʌft] Celery13
Stuffed **Celery13**
填充 Celery13

酿芹菜13

Tomato13
Tomato13
Tomato13

番茄13

['sæləd] ['dresɪŋz]
Salad **Dressings**
沙拉 敷料

沙拉酱

- ([ˌmeɪə'neɪz]) -
Carnationnaise **(** **Mayonnaise** **)** **14**
- (蛋黄酱) -

康乃馨蛋黄酱（蛋黄酱）14

[kʊkt] ['sæləd] Dressing14
Cooked **Salad** **Dressing14**
煮熟 沙拉 Dressing14

熟沙拉酱14

[fruːt] ['sæləd] Dressing14
Fruit **Salad** **Dressing14**
水果 沙拉 Dressing14

水果沙拉酱14

[nəʊ] [eg] Mayonnaise14
No **Egg** **Mayonnaise14**
不 蛋 Mayonnaise14

无蛋蛋黄酱14

['θaʊz(ə)nd] ['aɪlənd] Dressing14
Thousand **Island** **Dressing14**
千 岛 Dressing14

千岛酱14

['sɔːsɪz]
Sauces
酱汁

酱汁

['keɪpə(r)] Sauce7
Caper **Sauce7**
跳跃 Sauce7

酸豆酱7

[tʃiːz] Sauce7
Cheese **Sauce7**
奶酪 Sauce7

芝士酱7

[eg] Sauce7
Egg **Sauce7**
蛋 Sauce7

蛋酱7

[mɒk] [ˌhɒlən'deɪz] Sauce7
Mock **Hollandaise** **Sauce7**
嘲笑 荷兰酱 Sauce7

仿荷兰酱7

[ˌpɪmɪ'ɛntəʊ] Sauce7
Pimiento **Sauce7**
辣椒 Sauce7

甜椒酱7

[waɪt] Sauce7
White **Sauce7**
白色的 Sauce7

白酱7

[suːps]
Soups
汤

汤

[kriːm] [ɒv; əv] Celery6
Cream **of** **Celery6**
奶油 的 Celery6

芹菜奶油6

[kriːm] [ɒv; əv] Mushroom6
Cream **of** **Mushroom6**
奶油 的 Mushroom6

奶油蘑菇汤6

[kriːm] [ɒv; əv] Pea6
Cream **of** **Pea6**
奶油 的 Pea6

豌豆奶油6

[kriːm] [ɒv; əv] Potato6
Cream **of** **Potato6**
奶油 的 Potato6

奶油土豆汤6

[kriːm] [ɒv; əv] Tomato5

Cream	of	Tomato5
奶油	的	Tomato5

番茄奶油5

Garnishes5

Garnishes5
Garnishes5

装饰物5

['ɔɪstə(r)] Stew6

Oyster	Stew6
牡蛎	Stew6

牡蛎炖菜6

['vedʒtəb(ə)lz]

Vegetables
蔬菜

蔬菜

[beɪkt] Cauliflower12

Baked	Cauliflower12
烘焙	Cauliflower12

烤花椰菜12

[kɔːn] Souffle11

Corn	Souffle11
玉米	Souffle11

玉米舒芙蕾11

[kriːmd] Vegetables12

Creamed	Vegetables12
奶油	Vegetables12

奶油蔬菜12

['skæləpt; 'skɒləpt] Cabbage11

Scalloped	Cabbage11
扇贝状的	Cabbage11

扇贝卷心菜11

['spɪnɪtʃ] [ˌeɪ 'juː] Gratin11

Spinach	au	Gratin11
菠菜	au	Gratin11

焗菠菜11

[stʌft] Potatoes1234

Stuffed	Potatoes1234
填充	Potatoes1234

酿土豆1234

['teɪb(ə)l] ['setɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜːvɪs]

Table	Setting	and	Service
桌子	环境	和	服务

餐桌布置和服务

[wen] ['setɪŋ] [ðə; ði]['teɪb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['lʌntʃən] [ɔː(r)]['dɪnə(r)] , [leɪ] [ə; eɪ] [pleɪt] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ]

When	setting	the	table	for	luncheon	or	dinner	,	lay	a	plate	for	each
什么时候	环境	这	桌子	为了	午餐	或者	晚餐	,	躺	一个	盘子	为了	每个

['pɜːs(ə)n] [sɜːvd] .

person	served	.
人	服务	.

摆放午餐或晚餐餐具时，要为每位用餐者准备一个盘子。

[æt; ət][ðə; ði] [raɪt] [ɒv; əv] [iːtʃ] [pleɪt] [pleɪs] [æn; ən]['ɔɪstə(r)] [fɔːk] , [suːp] [spuːn] ,

At	the	right	of	each	plate	place	an	oyster	fork	,	soup	spoon	,
在	这	正确的	的	每个	盘子	地方	一个	牡蛎	叉	,	汤	勺子	,

每只盘子的右侧放一把牡蛎叉、一把汤匙，

[ænd; ənd] [naɪvz] [ɪn][ðə; ði]['ɔːdə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [juːst] ,

and	knives	in	the	order	they	are	to	be	used	,
和	刀具	在	这	命令	他们	是	到	是	用过的	,

刀具按使用顺序摆放。

[ðə; ði][wʌn][fɜːst] [juːst] ['fɑːðɪst] [frɒm; frəm][ðə; ði] [pleɪt] .

the	one	first	used	farthest	from	the	plate	.
这	一	第一的	用过的	最远	从	这	盘子	.

最先使用的那个，离盘子最远的那个。

[æt; ət][ðə; ði][left][ɒv; əv][ðə; ði] [pleɪt] [leɪ] [ðə; ði][fɔːrks][ɪn][ðə; ði]['ɔːdə(r)] [juːst] ,

At	the	left	of	the	plate	lay	the	forks	in	the	order	used	,
在	这	左边	的	这	盘子	躺	这	叉子	在	这	命令	用过的	,

餐盘左侧按使用顺序摆放着叉子。

[ðə; ði][wʌn] ['fɑːðɪst] [frɒm; frəm][ðə; ði] [pleɪt] [tuː; tə][biː; bi] [juːst] [fɜːst] .

the	one	farthest	from	the	plate	to	be	used	first	.
这	一	最远	从	这	盘子	到	是	用过的	第一的	.

离盘子最远的那个要先用。

['ɔːlweɪz] [hæv; həv][ðə; ði] [taɪns] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɔːrks][ænd; ənd][ðə; ði] [bəʊlz] [ɒv; əv][ðə; ði] [spuːn] [tɜːnd]

Always	have	the	tines	of	the	forks	and	the	bowls	of	the	spoons	turned
总是	有	这	齿	的	这	叉子	和	这	碗	的	这	勺子	转向

['ʌpwəd] [ænd; ənd][ðə; ði] ['kʌtɪŋ] ['edʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [naɪvz] [tɜːnd] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [pleɪt] .

upward	and	the	cutting	edges	of	the	knives	turned	toward	the	plate	.
向上	和	这	切割	边缘	的	这	刀具	转向	朝向	这	盘子	.

叉子的叉齿和勺子的勺面始终向上，刀的刀刃始终朝向盘子。

[pleɪs] [ə; eɪ]['næpkɪn] , ['fəʊldɪd] , [æt; ət][ðə; ði][left][ɒv; əv][ðə; ði] [fɔːk] ; [ɔː(r)] [wen] [suːp] [ɪz] [sɜːvd] ,

Place	a	napkin	,	folded	,	at	the	left	of	the	fork	;	or	when	soup	is	served	,
地方	一个	餐巾	,	折叠	,	在	这	左边	的	这	叉	;	或者	什么时候	汤	是	服务	,

将折叠好的餐巾放在叉子的左侧；或者在上汤时，

[ðə; ði]['næpkɪn] [meɪ] [biː; bi]['fəʊldɪd][ænd; ənd] [pleɪst] [ɒn][ðə; ði] [pleɪt] [wɪð] [ə; eɪ][rəʊl][ɔː(r)] [smɔːl] [piːs]

the	napkin	may	be	folded	and	placed	on	the	plate	with	a	roll	or	small	piece
这	餐巾	可能	是	折叠	和	放置	在	这	盘子	和	一个	卷	或者	小的	片

[ɒv; əv] [bred] ['pɑːtli] ['fəʊldɪd] [wɪ'ðɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

of	bread	partly	folded	within	it	.
的	面包	部分	折叠	之内	它	.

餐巾可以折叠起来，放在盘子上，里面可以放一个面包卷或一小块面包，面包卷或面包可以部分折叠起来。

[set] [ðə; ði] [glɑːs] [fɔː(r); fə(r)]['wɔːtə(r)] [ə'bʌv] [ðə; ði] [naɪf] .

Set	the	glass	for	water	above	the	knife	.
放	这	玻璃	为了	水	多于	这	刀	.

将盛水的玻璃杯放在刀上方。

[-] [nəʊts]

Transcriber's	Notes
转录员的	笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .

Silently	corrected	a	few	typos	.
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['i:buk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜ:ʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di:'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

[sʌm; səm]['resəpɪz][du:; də][nɒt]['menʃ(ə)n]['ʌv(ə)n] ['temprətʃə(r)] ;
Some **recipes** **do** **not** **mention** **oven** **temperature** **;**
一些 食谱 做 不是 提到 烤箱 温度 ;

有些食谱没有提到烤箱温度;

[nəʊ] [ə'tempt] [hæz; həz] [bi:n] [meɪd] [tu:; tə] [ges] [wɒt] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv] [bi:n] ['spesɪfaɪd] .
no **attempt** **has** **been** **made** **to** **guess** **what** **should** **have** **been** **specified** **.**
不 试图 有 到过 制成 到 猜测 什么 应该 有 到过 指定的 .

没有人尝试去猜测应该具体规定什么。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神